Mode d'emploi - Gamme Classic / Collection
User Manual - Classic / Collection Range
Gebrauchsanweisung - Reihe Classic / Collection
Modo de empleo - Gama Classic / Collection
Gebruiksaanwijzing - Aanbod Classic / Collection
Istruzioni per l'uso - Gamma Classic / Collection

EUROCAVE

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades
Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

EuroCave - Caves à Vin - Wine Cabinets - Weinklimaschränke - Armarios para Vinos - Wijnkasten - Cantinette per vini

Compact

Pure

Revelation

Collection

Tête à Tête

Cuir - Leather

Elite - *Cave à Cigares / Cigar Humidor*

Wine Art

EuroCave - Systèmes de Rangement - Storage Systems - Regalsysteme Sistemas de Colocación - Opbergsystemen - Sistemi di stoccaggio

Modulosteel

Modulothèque

Modulorack - Inoa*

Gamme EuroCave Professional - EuroCave Professional Range Reihe EuroCave Professional - Gama EuroCave Professional Eurocave Professional-lijn - Gamma Eurocave Professional

Gamme 5000

ShowCave

Vin au Verre*

Wine Bar*

* Produit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

Bienvenue

Vous venez d'acquérir un produit de marque EuroCave et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage.
Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Avertissements

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.
EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.
Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.
Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
MISE EN GARDE :
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Bienvenue dans l'univers Eurocave

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années… Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels au service des vins :

La température
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante permet le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

La circulation de l'air
Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.

Le rangement
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vins

Vins français	
Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C
Bordeaux Rouge	17 °C
Bourgogne Blanc	11 °C
Bourgogne Rouge	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C
Vins du Rhône	15 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C

Vins australiens	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

Autres vins	
Californie	16 °C
Chili	15 °C
Espagne	17 °C
Italie	16 °C

SOMMAIRE

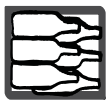
1 - Descriptif de votre cave à vins **7**

2 - Consignes de sécurité importantes **8**

3 - Alimentation électrique **8**

4 - Protection de l'environnement et économies d'énergie **8**

5 - Installation de votre cave à vins **9**
I - Réversibilité de la porte 10



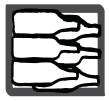
6 - Aménagement - Rangement **11**

7 - Mise en service de votre cave à vins **13**
I - Branchement 13
II-A - Descriptif (modèle 1 température V083 - V183 - V283) 13
III-A - Réglage des températures 13
II-B - Descriptif (modèle 2 températures D183 - D283) 14
III-B - Réglage des températures 14
II-C - Descriptif (modèle 3 températures E183 - E283) 15
III-C - Réglage des températures 15
II-D - Descriptif (modèle multi-températures S083 - S183 - S283) 16
III-D - Réglage des températures 16
IV - Affichage du niveau d'humidité relative 17
V - Réglage du mode éclairage 17
VI - Affichage du compteur du filtre à charbon 17

8 - Entretien courant **18**

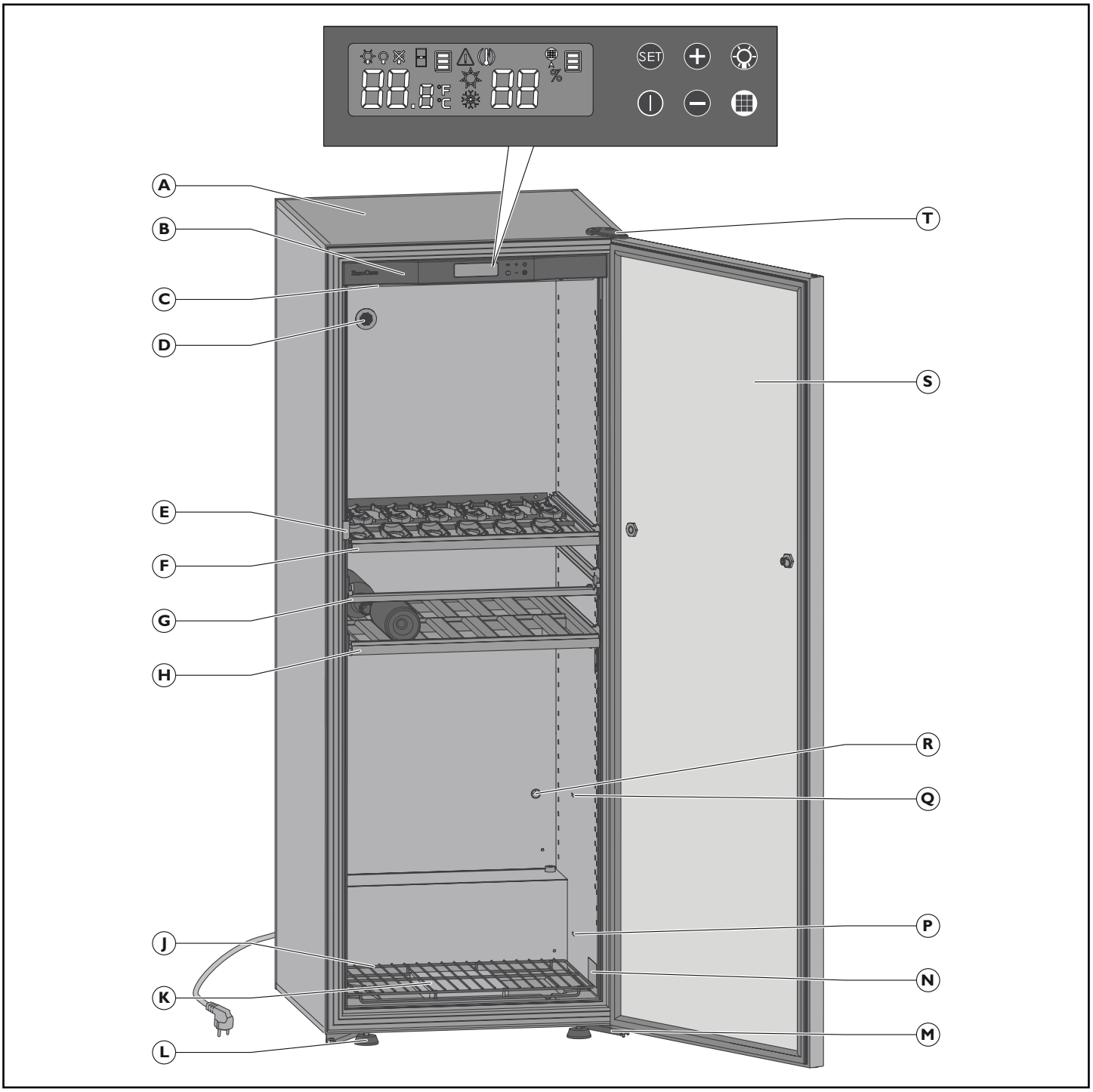
9 - Anomalies de fonctionnement **18**

10 - Caractéristiques techniques et énergétiques **19-20**



11 - Simulations de rangement **97**

1 - DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VINS



A Coffre de cave
B Pupitre de contrôle et de réglage
C Eclairage (2 leds)
D Trou d'aération + Filtre à charbon actif
E Patte de fermeture
F Clayette coulissante
G Raidisseur de coffre (ne pas enlever) - 283 uniquement
H Clayette de stockage
J Grille
K Cassette humidité (modèles 1 température)*
L 2 pieds réglables pour mise à niveau
M Charnière basse
N Étiquette signalétique
P Emplacement des sondes des caves 2 et multi-températures
Q Emplacement de la sonde des caves 3 températures
R Trou d'aération libre
S Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements)
T Charnière haute

* Pour les modèles 2 températures, la cassette est remplacée par le cylindre Hygro++.

2 - Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.
Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (cf tableau des températures d'ambiance de fonctionnement p. 17).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre…).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est vivement recommandé de ne pas s'agripper aux panneaux qui habillent votre cave.

3 - Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, la cave à vins doit être correctement mise à la terre.
Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).
*non valable dans certains pays.

Le cordon d'alimentation de la cave à vins est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.

Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.

Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.

En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).

4 - Protection de l'environnement et economies d'énergie

Mise au rebut de l'emballage
Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen
Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.
Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave, vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave.
Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.
En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vins ne contient pas de C.F.C.

Pour économiser de l'énergie
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.

5 - Installation de votre cave à vins

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, support bouteille,...).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre cave.

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté cordon électrique.

Installation

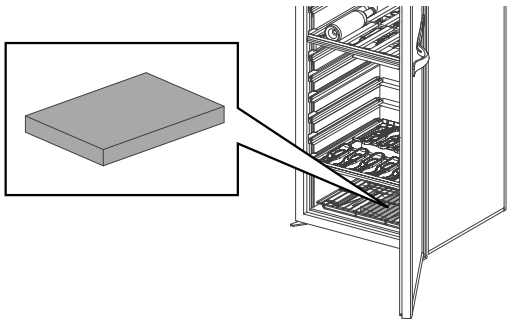
Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

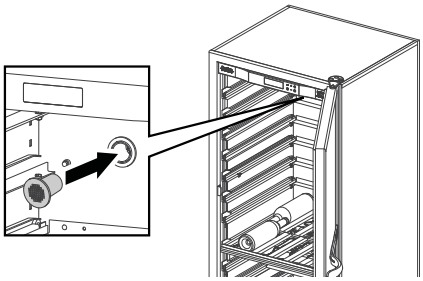
- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

Précautions

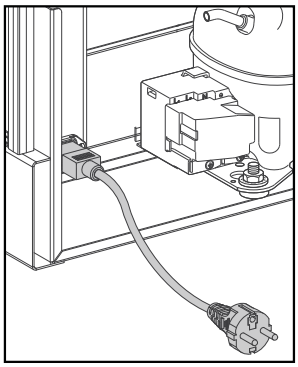
- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 5 cm minimum tout autour de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Placez la cassette humidité (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre cave) (uniquement pour les modèles 1 T) en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Pour les modèles 2 températures, la cassette est remplacée par un cylindre d'argile (Cylindre Hygro ++) à placer sur une clayette parmi les bouteilles). Lors de la 1ère utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette ou le cylindre en totalité dans l'eau pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien.

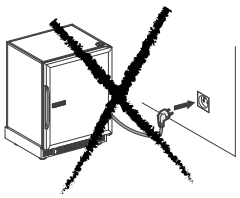


- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans la boîte "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-dessous).



- Prenez le cordon (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre cave), branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous).





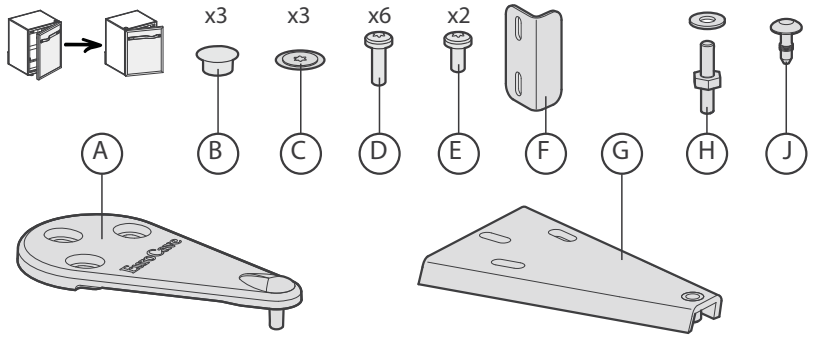
- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 7, § VI).

Attention : tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

Une cave à vins doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.

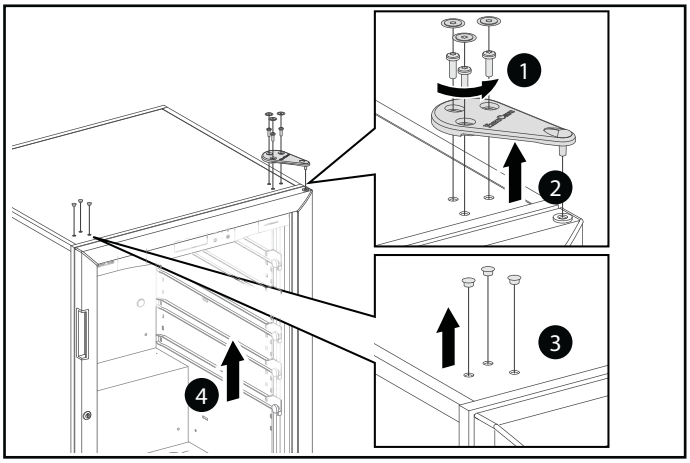
5 - Installation de votre cave à vins

I. Réversibilité de la porte

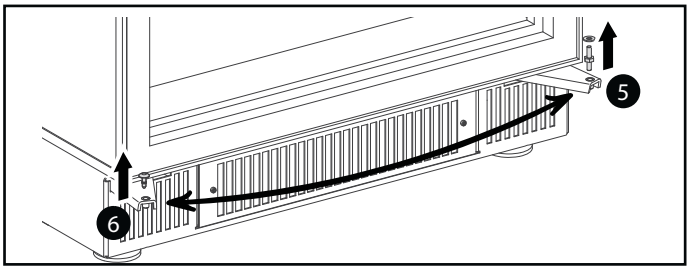


A Charnière haute
B Bouchons
C Bouchons
D Vis torx
E Vis torx
F Patte de fermeture
G Charnière basse
H Axe de porte
J Bouchon axe de porte

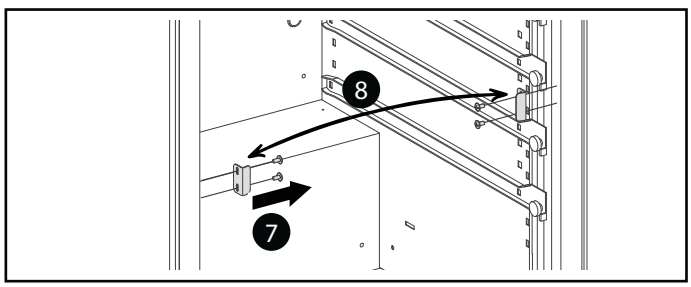
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



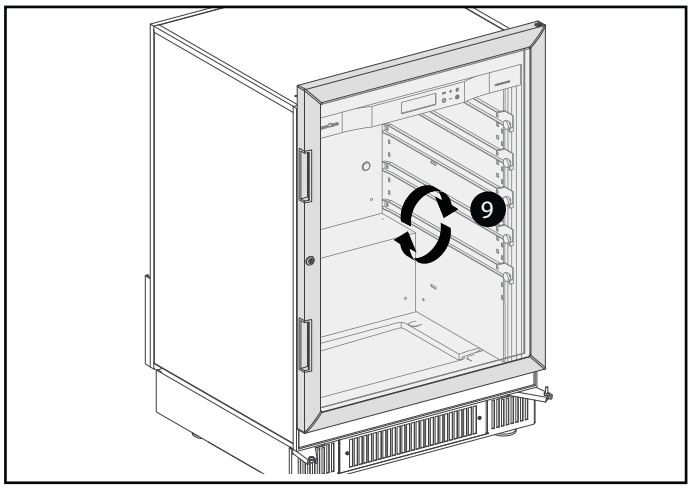
1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
2 Retirez la charnière supérieure.
3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



5 Dévissez l'axe de porte.
6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe. Repositionnez le bouchon côté opposé.



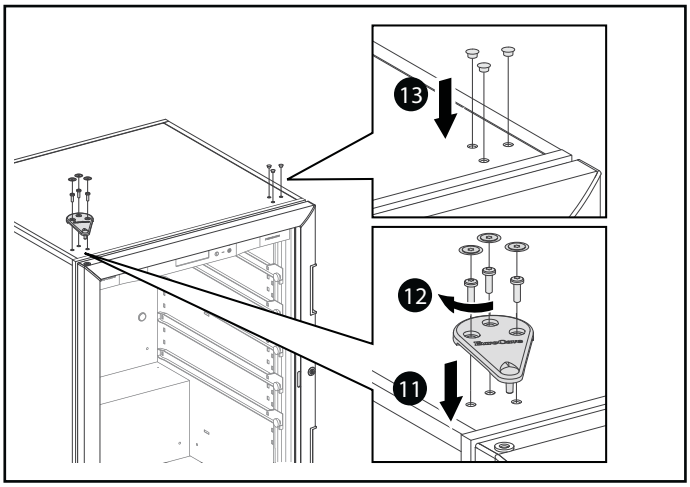
7 Dévissez les quatre vis.
8 Fixez la patte côté opposé du coffre à l'aide des vis.



9 Retourner la porte de 180°.

Attention : la porte est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

10 Remettez la porte sur son axe.



11 Mettez en place la charnière supérieure.
12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
13 Mettez en place les bouchons.

Attention : Les portes des modèles Collection ne sont pas réversibles.

6 - AMENAGEMENT - RANGEMENT

Votre cave EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement.

Différents types de rangement

Clayette de stockage Universelle
Réf. : AXUH

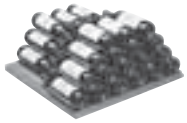
Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg

Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACMS

Capacité : 12 bouteilles

Clayette coulissante Magnum équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACGMS

Capacité : 7 bouteilles

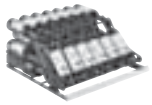


Clayette de stockage Bordelaise
Réf. : AXBH

Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg

Clayette coulissante de dégustation
Réf. : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS
Réf. : AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles

Clayette de présentation
Réf. : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

Clayette coulissante Champagne
Réf. : ACHH

Capacité : 10 bouteilles

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins.
Reportez-vous pages 97 à 104 pour voir des simulations de rangements.

Conseils d'aménagement de votre cave à vins

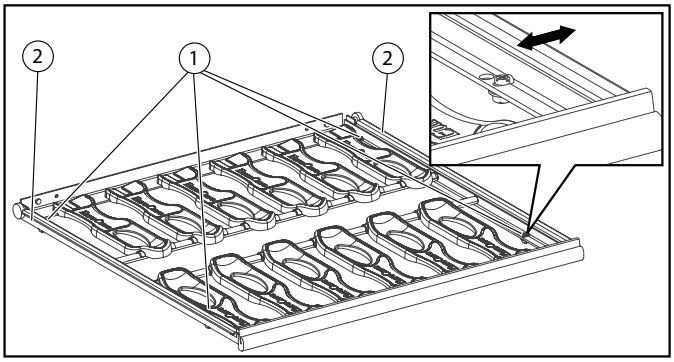
Votre cave à vins EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à vins (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.**
- **Lors de l'utilisation de votre cave à vins, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

Attention : Ne jamais modifier la position du raidisseur équipant votre cave 283 (voir descriptif page 5) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre cave est chargée.

Ajout de clayettes coulissantes

Lors de l'achat de votre cave, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis ① de la première coulisse ② droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin).

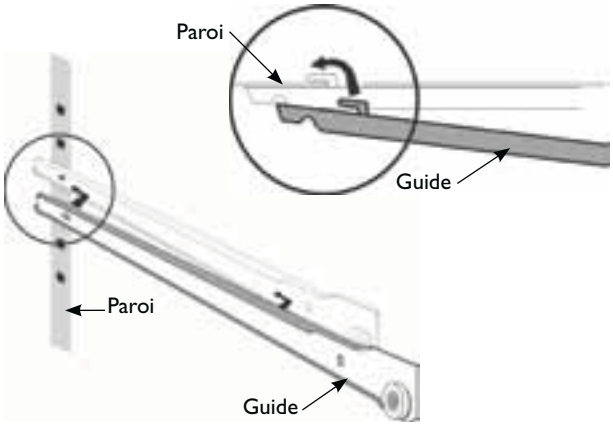


6 - AMENAGEMENT - RANGEMENT

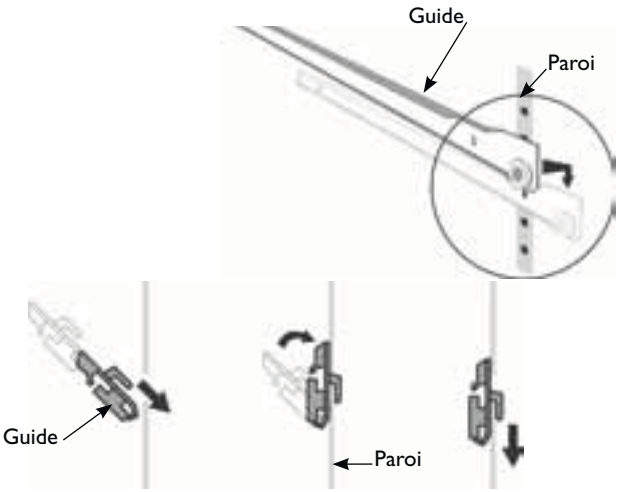
Changement d'emplacement d'une clayette coulissante

- Déchargez complètement la clayette coulissante.
- Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant.
- Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche.
- Procédez à leur réinstallation (voir schéma ci-dessous).

A. Mise en place de la partie arrière du guide



B. Mise en place de la partie avant du guide



C. Procédez ensuite à la remise en place de la clayette coulissante

7 - Mise en service de votre cave à vins

1. Branchement et mise en marche

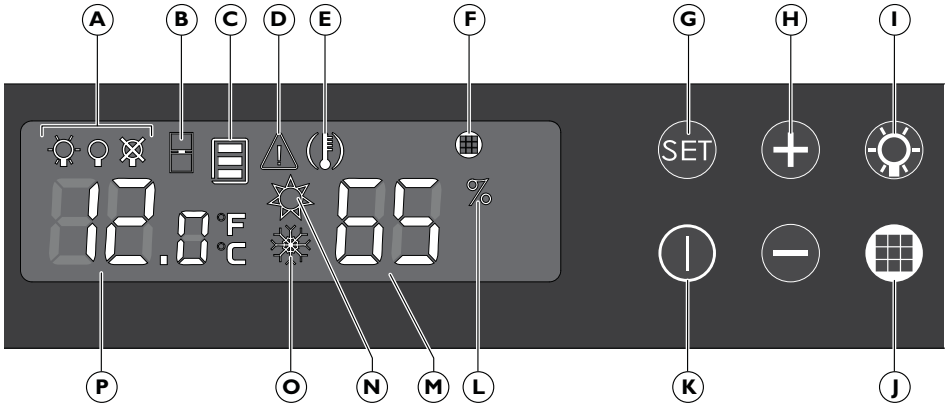
Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.
Pour l'allumer, appuyez sur le bouton ⏻ pendant 5 secondes.

Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.

Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

Vérifiez votre type de cave à vins
Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.

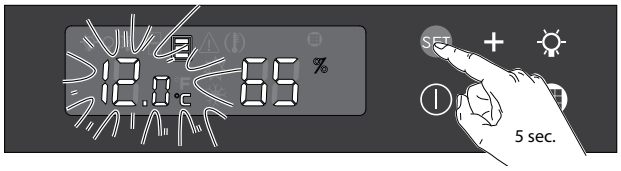
II-A. Descriptif (modèle 1 température V083 - V183 - V283)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zone de température
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Touche accès aux réglages et validation
H Touches de sélection et de réglage
I Touche accès et validation du mode d'éclairage
J Touche d'accès au compteur filtre à charbon
K Touche de mise en veille
L Alarme seuil d'hygrométrie
M Afficheur du taux d'humidité relative
N Témoin circuit chaud
O Témoin circuit froid
P Afficheur de la température

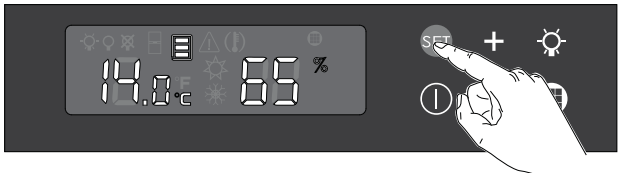
III-A. Réglage de la température



Appuyer 5 s sur la touche ⏻ pour la mise en route.

1 Appuyez environ 5 s sur la touche SET.
L'afficheur se met à clignoter.

2 Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la température de consigne désirée.



3 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

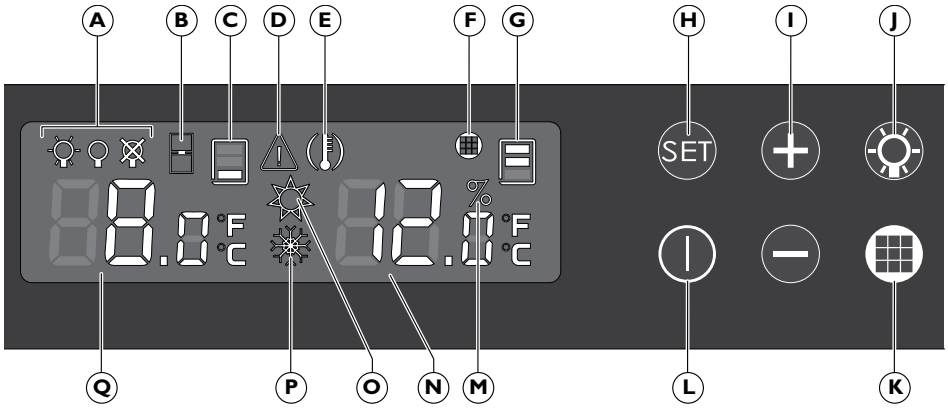
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 22 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement : 10 à 14 °C.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C.

Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave 1 température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 22 °C) :
• pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
• pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.
Cette cave joue donc le rôle de cave de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.

II-B. Descriptif (modèle 2 températures D183 - D283)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

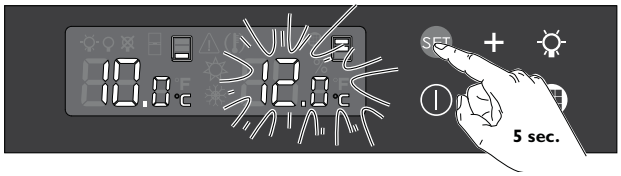
A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zone de température du compartiment de rafraîchissement (compartiment inférieur de la cave)
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Zone de température du compartiment de vieillissement (compartiment principal de la cave)
H Touche accès aux réglages et validation
I Touches de sélection et de réglage
J Touche accès et validation du mode d'éclairage
K Touche d'accès au compteur filtre à charbon
L Touche de mise en veille
M Alarme seuil d'hygrométrie
N Afficheur de la température du compartiment de vieillissement ou du taux d'humidité relative
O Témoin circuit chaud
P Témoin circuit froid
Q Afficheur de la température du compartiment de rafraîchisssement

III-B. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de rafraîchissement : 6 à 10 °C.
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14 °C.

Appuyer 5 s sur la touche pour la mise en route.

1 Appuyez environ 5 s sur la touche SET.
L'afficheur se met à clignoter.



3 Appuyez sur le bouton SET pour valider.
L'afficheur de température du compartiment de vieillissement clignote.

Dans tous les cas, l'écart de la température réglée dans les compartiments de rafraîchissement et de vieillissement ne doit pas être supérieur à 6 °C (ex : si le compartiment de rafraîchissement est réglé à 6 °C, celui du vieillissement ne pourra être au-delà de 12 °C).
De même, cet écart ne doit pas être inférieur à 2 °C (ex : si le compartiment de rafraîchissement est réglé à 10 °C, celui du vieillissement ne pourra être en-deça de 12 °C).

2 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de rafraîchissement.

4 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de vieillissement.

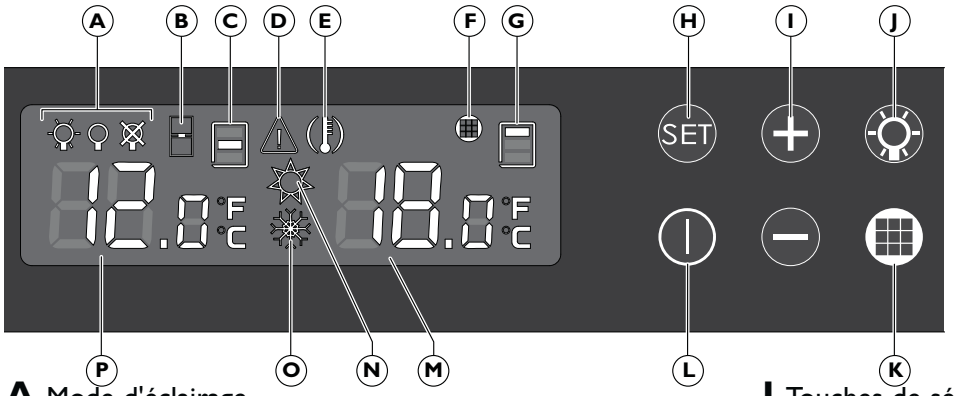
5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- Pour le compartiment de rafraîchissement, la consigne par défaut est de 8 °C (température idéale de rafraîchissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12 °C.
- Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15 °C.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C.

II-C. Descriptif (modèle 3 températures E183 - E283)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

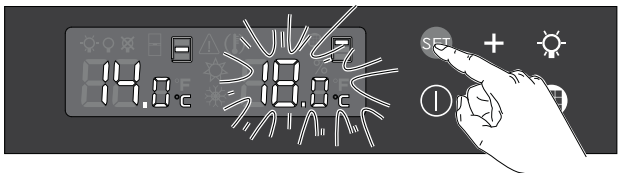
A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zone de température du compartiment de vieillissement (compartiment principal de la cave)
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Zone de température du compartiment de chambrage (compartiment supérieur de la cave)
H Touche accès aux réglages et validation
I Touches de sélection et de réglage
J Touche accès et validation du mode d'éclairage
K Touche d'accès au compteur filtre à charbon
L Touche de mise en veille
M Afficheur de la température du compartiment de chambrage ou du taux d'humidité relative
N Témoin circuit chaud
O Témoin circuit froid
P Afficheur de la température du compartiment de vieillissement

III-C. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14 °C.
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de mise en température : 16 à 20 °C.
La température du compartiment de rafraîchissement est directement liée à la température programmée dans la zone de vieillissement.

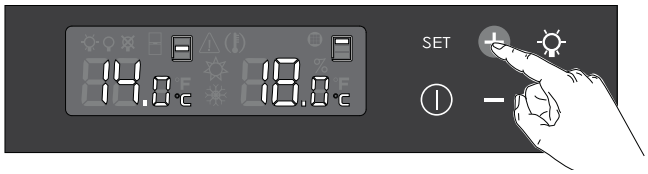
Appuyer 5 s sur la touche ⏻ pour la mise en route.

1 Appuyez environ 5 s sur la touche SET. L'afficheur se met à clignoter.



3 Appuyez sur le bouton SET pour valider. L'afficheur de température du compartiment de chambrage clignote.

Les modèles 3 températures sont des caves dont la température du compartiment de rafraîchissement est induite par la température demandée dans le compartiment de vieillissement.
C'est pourquoi, si l'on désire obtenir une température inférieure à 8 °C dans ce compartiment de rafraîchissement, il faudra régler une température inférieure à 12 °C (10 °C environ) dans la zone de vieillissement.
Pour la zone de chambrage, il est impossible d'obtenir moins de 17 °C pour les modèles équipés de portes vitrées.



2 Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de vieillissement.

4 Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la température de chambrage.
5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

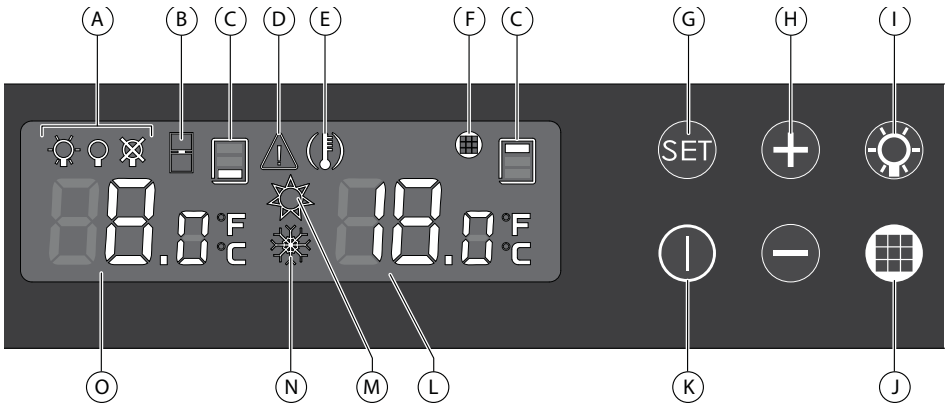
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15 °C.
- Pour le compartiment de chambrage, la consigne par défaut est de 18 °C (température idéale de chambrage). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22 °C.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25 °C.

7 - Mise en service de votre cave à vins

II-D. Descriptif (modèle multi-températures S083 - S183 - S283)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

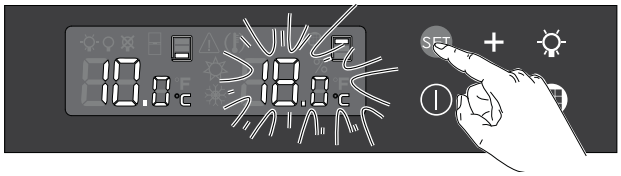
A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zones de température concernée
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Touche accès aux réglages et validation
H Touches de sélection et de réglage
I Touche accès et validation du mode d'éclairage
J Touche d'accès au compteur filtre à charbon
K Touche de mise en veille
L Afficheur de la température la plus haute de la cave
M Témoin circuit chaud
N Témoin circuit froid
O Afficheur de la température la plus basse de la cave

III-D. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.
Plage de réglage conseillée pour la température la plus haute : 17 à 20 °C.

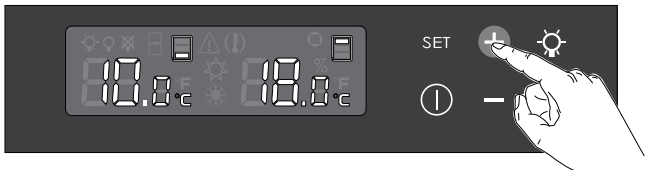
Appuyer 5 s sur la touche ⏻ pour la mise en route.

1 Appuyez environ 5 s sur la touche SET.
L'afficheur se met à clignoter.



3 Appuyez sur le bouton SET pour valider.
L'afficheur de droite clignote.

La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.



2 Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la température de consigne désirée.

4 Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler la température de consigne désirée.

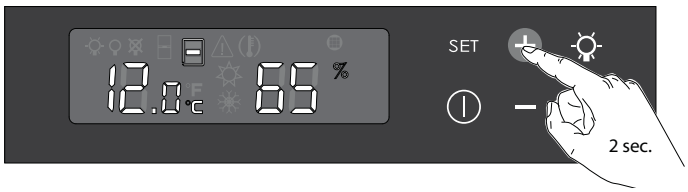
5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

- Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8 °C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12 °C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18 °C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22 °C.

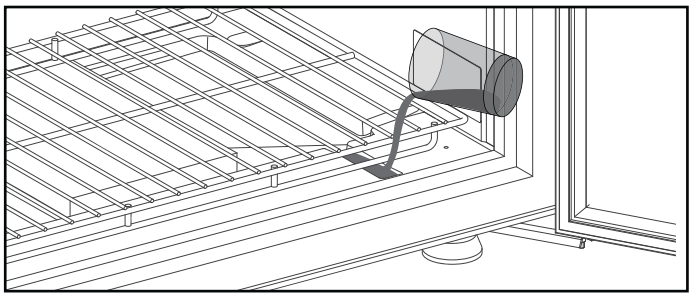
ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 35 °C.

IV. Affichage du niveau d'humidité relative

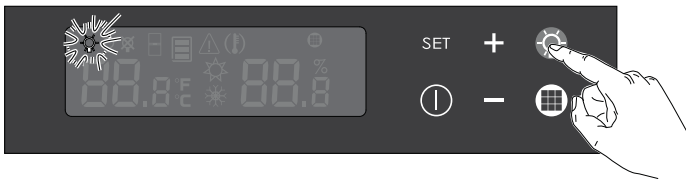
Votre cave à vins est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie (uniquement pour les modèles 1 et 2 températures) vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de la cave.



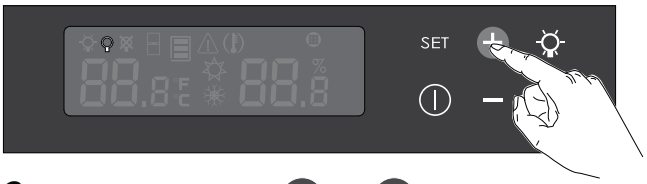
V. Réglage du mode éclairage



1 Appuyez sur la touche .
Le voyant du mode actif clignote.

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

- Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une cave équipée d'une porte vitrée par exemple).
- Eclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de la cave est fermée).
- Eclairage désactivé.

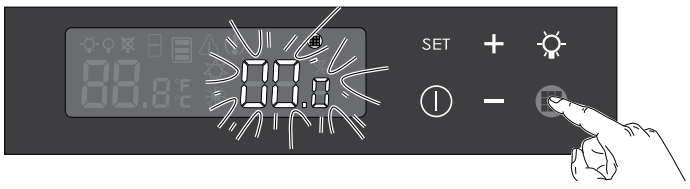


2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.

3 Appuyez sur la touche pour valider.

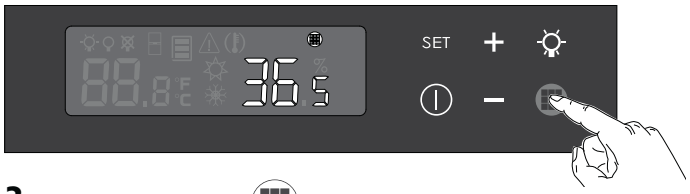
Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe du faisceau.

VI. Affichage du compteur du filtre à charbon

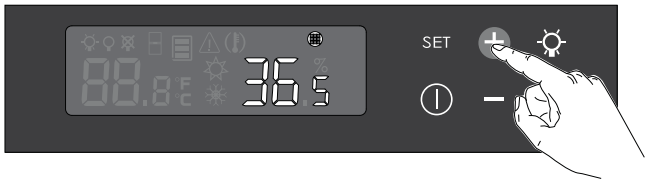


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

1 Appuyez sur la touche .
L'afficheur clignote.



3 Appuyez sur la touche pour valider.
L'affichage de l'alarme s'éteint.



2 Appuyez sur la touche pour régler sur 365.

Le filtre à charbon est à changer tous les ans.

Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .

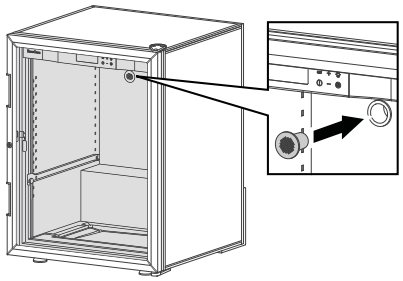
Dans un environnement particulièrement sec, et/ou dans des conditions climatiques peu favorables (ex. hiver), vous pouvez utiliser le kit hygrométrie "Hygro++" qui vous permet d'augmenter le taux d'hygrométrie relative à l'intérieur de votre cave à vins.

8 - ENTRETIEN COURANT

Votre cave à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave (voir chapitre 5). Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.
- Vérifiez le bon état des joints.



Une surveillance régulière de votre cave à vins assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre appareil.

Entretien cave à vins "Collection" :

• En cas de tâches (éclaboussures, traces de doigts), essuyer avec un chiffon humide.

• Pour que vos éléments restent propres, époussetez-les régulièrement avec un chiffon sec.

• Il n'est ni utile ni recommandé d'utiliser des vaporisateurs de produit spécial meubles.

• En cas de panneau(x) endommagé(s), prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ±4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 7, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. • Enlever le tube placé sur le fond du bac. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. Appeler le revendeur EuroCave si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon (voir chapitre 5).
Le pictogramme s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.

Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

10 - Caractéristiques techniques et énergétiques

Classic 83	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide porte vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini °C	Limites d'utilisations T° maxi °C	Consommation par 24 h* (kWh)
1 température									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 températures									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 températures									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multi-températures									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25 °C en porte pleine Black Piano.
Précision régulation : +/- 1°C, Précision affichage : +/- 1 °C.

L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre cave à vins dans certaines conditions de températures extrêmes.

Collection	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide porte FG vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini °C	Limites d'utilisations T° maxi °C	Consommation par 24 h* (kWh)
1 température								
V083 + habillage	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + habillage	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + habillage	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 températures								
D183 + habillage	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + habillage	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 températures								
E183 + habillage	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + habillage	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multi-températures								
S083 + habillage	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + habillage	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + habillage	1762	700	713	128	118	12	35	1

* Consommation par 24 h mesurée avec une température de 25 °C en porte pleine Black Piano.

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE
Normes EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE
Norme EN55014-1/2

3 ENVIRONNEMENT
Directive 2010/30/UE
Règlement 1060/2010

10 - Caractéristiques techniques et énergétiques

Données relative à la consommation d'énergie

Référence		Type de portes	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEc* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments**	Emission acoustique (dB(A))
Classic	**Collection**						
1 température							
V-083V3	Coll S - 1 température	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 température	Porte vitrée	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 température	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 température	Porte vitrée	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 température	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 température	Porte vitrée	F	456	433	-	38
2 températures							
D-183V2	Coll M - 2 températures	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 températures	Porte vitrée	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 températures	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 températures	Porte vitrée	F	456	436	-	38
3 températures							
E-183V2	Coll M - 3 températures	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 températures	Porte vitrée	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 températures	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 températures	Porte vitrée	F	456	427	15 -22°C	38
Multi-fonctions							
S-083V3	Coll S - multi-fonctions	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multi-fonctions	Porte vitrée	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multi-fonctions	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multi-fonctions	Porte vitrée	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multi-fonctions	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multi-fonctions	Porte vitrée	F	456	444	-	38

* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées (25°C). La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN).

Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques pour connaitre les performances optimales de votre produit.

Ces appareils ne sont pas intégrables.

** chambrage

Welcome

You have just purchased a EuroCave product – thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use.
We hope that you will be completely satisfied with this product.

Please note

The information contained in this document may be changed without warning.
EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed. EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.
This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.
This appliance is intended solely for storing wine.
It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.
Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
If the power lead is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its customer service department.

WARNING:
- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances in this appliance such as aerosols containing flammable propellant gas.

This appliance is intended for domestic and similar applications such as:
- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
- gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- hotel rooms;
- the food service industry and other similar applications except for retail sale.

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs…
To do so, EuroCave has drawn on its considerable expertise to bring together the 6 essential criteria for optimal wine maturing:

Temperature:
The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. In order for wine to reach its full potential, it should be stored at a constant temperature.

Humidity:
It is an essential criterion, allowing corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be above 50% (ideally 60 - 75 %).

Protection from light:
Light, particularly its U.V. component, causes wine to deteriorate very quickly by irreversible oxidation of tannins.
Therefore, we strongly recommend that you store your wine in a dark place, protected from U.V. light.

Absence of vibrations:
Vibrations disturb wine's long development process and often prove fatal for fine wines. The "Main du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottles and protect them from vibration (anti-vibration technology).

Air circulation:
A constant supply of fresh air prevents mould from developing in your cabinet. EuroCave cabinets benefit from a ventilation system with breather effect, which makes it very similar to the ventilation system of a natural cellar.

Storage:
Moving bottles too often is harmful for wine. Having suitable shelves that limit handling is essential.

Thank you for placing your trust in us.

Standard wine serving temperatures

French wines	
Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F
Burgundy whites	11°C / 52°F
Burgundy reds	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Dry white Loire wines	10°C / 50°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F
Loire reds	14°C / 50°F
Rhône wines	15°C / 50°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F
Reds from the South-West	15°C / 59°F

Australian wines	
Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhelo	7°C / 45°F

Other wines	
Californie	16°C / 61°F
Chilean	15°C / 59°F
Spanish	17°C / 63°F
Italian	16°C / 61°F

CONTENTS

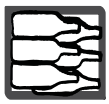
1 - Description of your wine cabinet **5**

2 - Important safety recommendations **6**

3 - Power supply **6**

4 - Caring for the environment and energy saving **6**

5 - Installing your wine cabinet **7**
Reversible door 8



6 - Layout - Storage **9**

7 - Commissioning your wine cabinet **11**
I - Connecting 11
II-A - Description (I-temperature model V083 - V183 - V283) 11
III-A – Temperature setting 11
II-B - Description (2-temperature model D183 - D283) 12
III-B – Temperature setting 12
II-C - Description (3-temperature model E183 - E283) 13
III-C – Temperature setting 13
II-D - Description (multi-temperature model S083 - S183 - S283) 14
III-D – Temperature setting 14
IV - Relative humidity level display 15
V – Setting the lighting mode 15
VI - Charcoal filter meter display 15

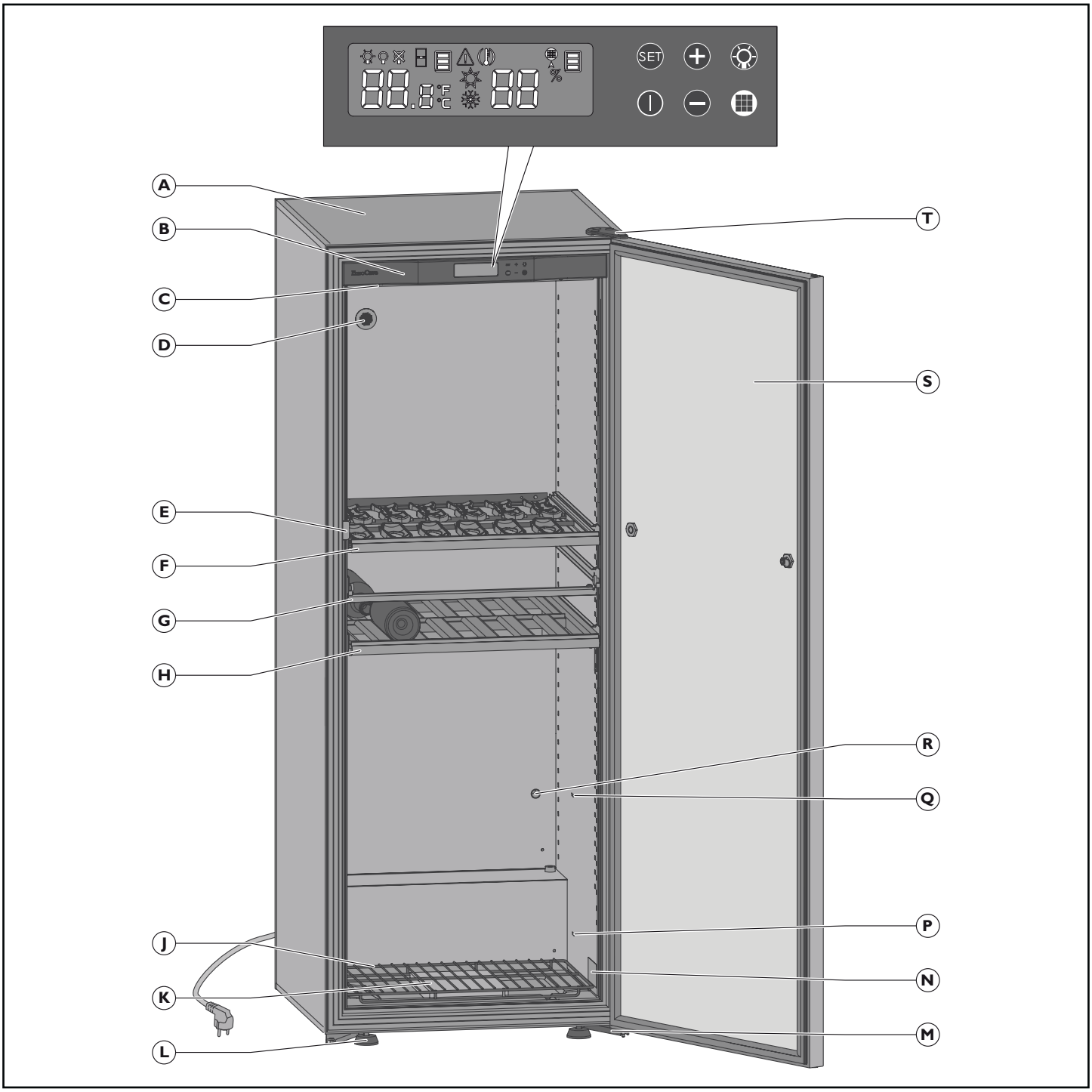
8 - Everyday maintenance **16**

9 - Operating faults **16**

10 - Energy and technical features **17-18**

11 - Storage simulations **97**

1 - Description of your wine cabinet



A Cabinet body
B Control panel
C Lighting (2 LEDs)
D Breather hole + active charcoal filter
E Door catch
F Sliding shelf
G Cabinet body stiffener (do not remove) - 283 model only
H Storage shelf
J Rack
K Humidity cartridge (1-temperature models)*
L 2 adjustable feet for levelling
M Lower hinge
N Product identification label
P Location of the sensors in 2 and multi-temperature cabinets
Q Location of the sensor in 3-temperature cabinets
R Fresh air vent
S Door (fitted with a handle and dual action lock)
T Upper hinge

* For 2-temperature models, the cartridge is replaced by the Hygro++ cylinder.

2 - Important safety recommendations

Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future use. Using your appliance in a way that contravenes these operating instructions may damage it.

- This appliance is only intended for storing wine.
- Only use the appliance for the purpose for which it was designed, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance if not using for a long time and before carrying out any cleaning or maintenance work.
- Unplug your appliance by pulling the plug, not the power cable.
- Never use a damaged power cable or one with signs of wear along its length.
- Only use the power cable supplied with the appliance and only plug into an earthed wall socket.
- Your appliance must only be used indoors (see table of ambient operating temperatures, p 15).
- If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not working correctly, contact your EuroCave retailer.
- Do not place the appliance, power cable or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cable within reach of children or let it hang over a square corner or close to a source of heat.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate and do not use it close to a source of heat (radiator, naked flame, window…).
- Place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface, a suitable distance away from sinks or taps, to prevent water or other liquids splashing onto it.
- This appliance was not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or people lacking experience or knowledge unless somebody responsible for their safety supervises them or has given them prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is strongly recommended that you do not cling onto the panels covering the cabinet.

3 - Power supply

For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the socket is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*)
*not applicable to some countries.

The wine cabinet's power cable has a plug, to be plugged into an earthed standard outlet to prevent any risk of electric shock.

Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to bring it into compliance with current standards.

Contact your usual EuroCave retailer to change the power cable if it is damaged. It must be replaced by a EuroCave original manufacturer's part.

If you are moving to a foreign country, check whether or not the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).

4 - Caring for the environment and energy saving

Disposing of packaging
The packaging used by EuroCave is manufactured in recyclable materials.
After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture
Electrical and electronic equipment has potentially harmful effects on the environment and human health owing to the presence of dangerous substances.
Therefore, you should never trash electrical and electronic equipment with unsorted municipal waste. When purchasing a new EuroCave product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave retailer. Talk to your EuroCave retailer, he will explain to you the removal and collection procedures set up within the EuroCave network. In compliance with legislation concerning protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s.

To save energy
- Install your wine cabinet in a suitable place (see next page) and observe the recommended temperature setting ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Check that the door seal is in good condition and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer.

Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power cable.

5 - Installating your wine cabinet

Unpacking

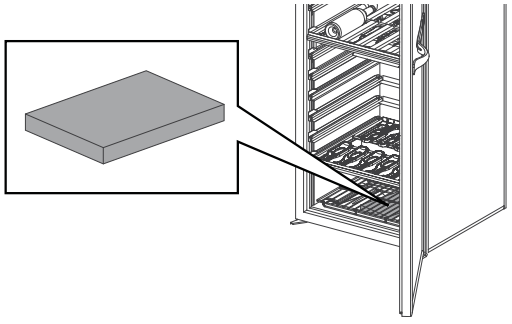
- When delivered, check the outside of your cabinet for signs of damage (impact, buckling...).
- Open the door and check that the inside of your appliance is intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle shelf...).
- Remove the protective elements inside your cabinet.

If there is a problem contact your EuroCave retailer.

When moving the cabinet, do not tilt it more than 45° and always on its side, on the side of the power cable.

Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet close to a source of heat or in a location where it will be subject to direct sunlight.
- Prevent water from splashing on any part of the rear of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum gap of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- If installing under a work surface, leave a minimum gap of 5 cm all around the appliance, including underneath the work surface. Provide an air vent on the work surface (recommended).
- Arrange the power cable so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Slightly tilt the cabinet backwards in order to adjust the front feet (adjust them by screwing or unscrewing), in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended).
- Place the humidity cartridge (located in the "accessories" box of your cabinet – only for 1-temperature models) at the bottom of the cabinet, in the tray under the rack (see diagram below). For 2-temperature models, the cartridge is replaced by a clay cylinder (Hygro ++ cylinder) to be positioned on a shelf between the bottles). When using for the first time, fully immerse the cartridge or cylinder in water for a few minutes until it is saturated with water then allow to drain thoroughly.



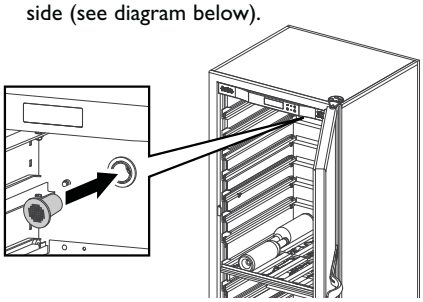
Installation

Transport your cabinet to its intended location.

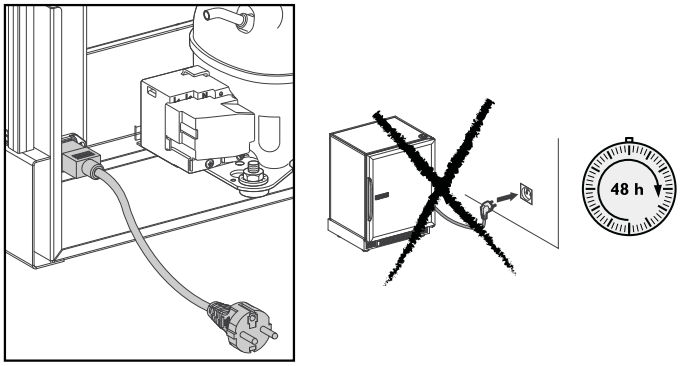
It must:

- be open to the outside to allow circulation of air (not enclosed in a cupboard...),
- not be too damp (laundry room, utility room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (* not applicable to some countries).

- Take the charcoal filter from the "accessories" box and insert (via the inside of the cabinet) in the breather hole located on the top left-hand side (see diagram below).



- Take the power cable (located in your cabinet's "accessories" box) and plug it into the connector, located on the bottom left-hand side of the rear of the cabinet (see diagram below).



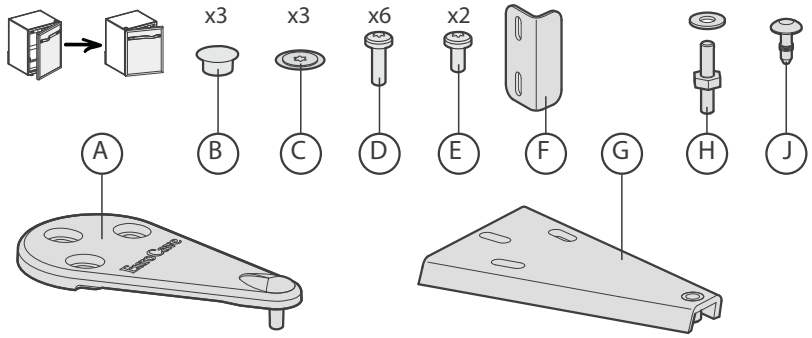
- When using the appliance for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 7, § VI).

N.B: the LEDs on the control panel must only be replaced by a qualified electrician.

A wine cabinet must be designed so that the bottles do not come into contact with the back wall. If this occurs, the condensation created on the wall could run onto the shelves and damage the bottle labels. Furthermore, contact with the cold wall could create a frost point, which is harmful to wine.

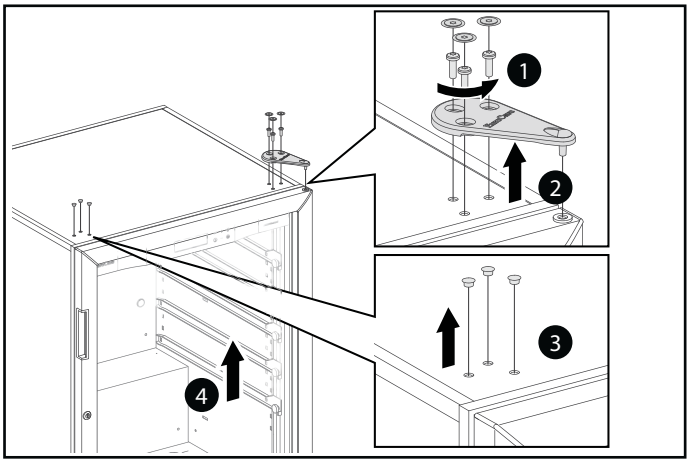
5 - INSTALLATING YOUR WINE CABINET

I. Reversible door



A Upper hinge
B Caps
C Caps
D Torx screw
E Torx screw
F Door catch
G Lower hinge
H Door pin
J Door pin cap

Allows you to change the direction in which your door opens. Proceed as follows (instructions for changing a right-hand door into a left-hand door):

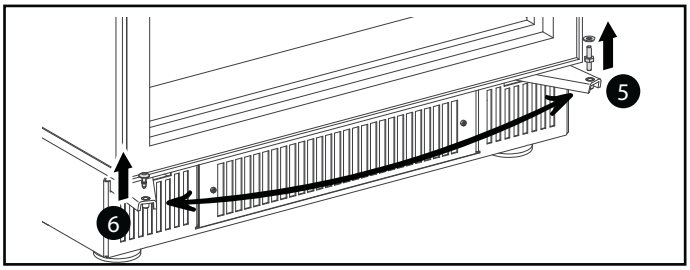


1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.

2 Remove the upper hinge.

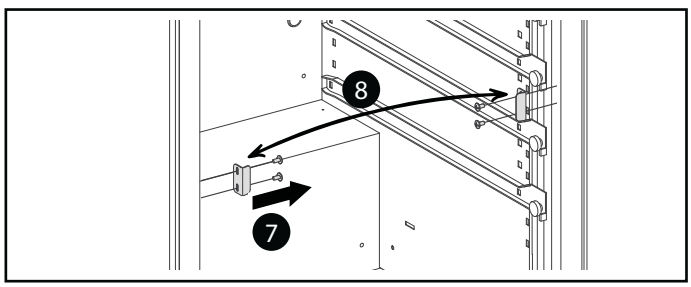
3 Carefully remove the caps using a thin blade.

4 Remove the cabinet door by opening it slightly then lifting it upwards.



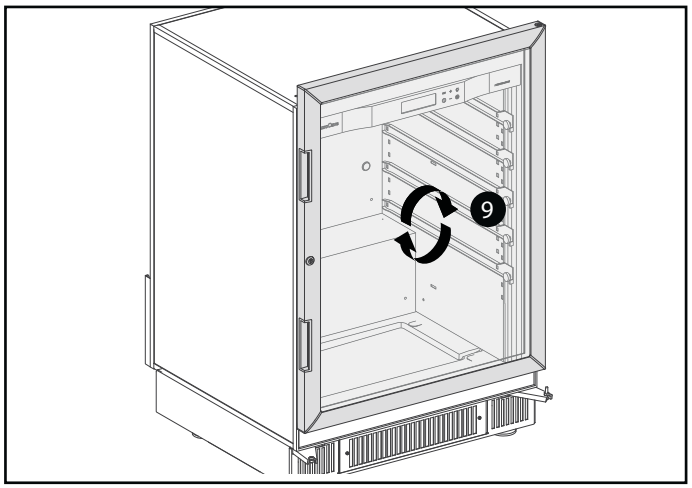
5 Unscrew the door pin.

6 Carefully remove the caps using a thin blade and replace with the pin. Reposition the cap on the opposite side.



7 Unscrew the four screws.

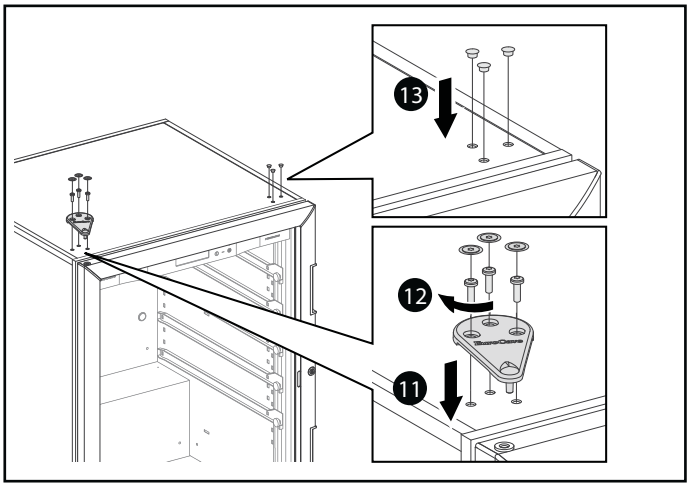
8 Fasten the catch on the opposite side of the cabinet using the screws.



9 Turn the door through 180°.

N.B: the door is very heavy. Take all necessary precautions so that you do not injure yourself or drop it.

10 Replace the door on its pin.



11 Put in place the upper hinge.

12 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the seal adheres well to the cabinet body (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.

13 Put in place the caps.

N.B: The doors of models in the Collection range are not reversible.

6 - LAYOUT - STORAGE

Your EuroCave wine cabinet was designed to be adaptable. In terms of storage capacity, it adapts to your needs: equipment can be changed or added to if your requirements change.

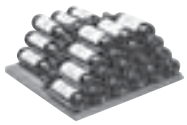
Different types of storage

Universal storage shelf
Ref: AXUH

Capacity: 77 bottles
Maximum weight: 100 kg

Universal sliding shelf with "Main du sommelier" supports
Ref.: ACMS
Capacity: 12 bottles

Magnum sliding shelf with "Main du sommelier" supports
Ref.: ACGMS
Capacity: 7 bottles

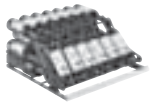


Bordeaux storage shelf
Ref.: AXBH

Capacity: 78 bottles
Maximum weight: 100 kg

Sliding serving shelf
Ref.: ACVH

Capacity: 20 bottles



Articulated display kit for ACMS shelves
Ref.: AOPRESAR
Capacity: 32 bottles

Display shelf
Ref.: ACPH

Capacity: 22 bottles

Sliding Champagne shelf
Ref.: ACHH
Capacity: 10 bottles

The layout of your cabinet can be changed to suit your requirements. Refer to page 97-104 to see storage simulations.

Advice for the layout of your wine cabinet

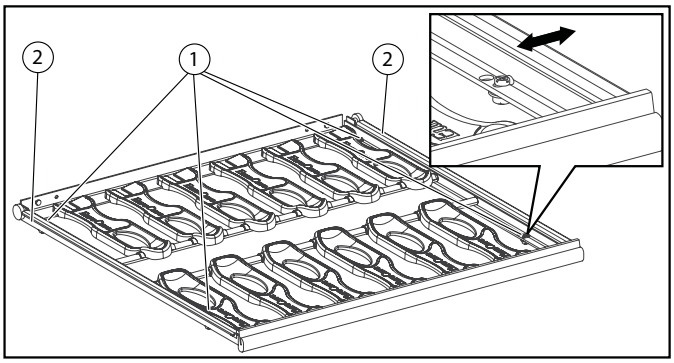
Your EuroCave wine cabinet was designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you follow the advice below in order to optimize loading.

- Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also make sure that your bottles do not touch the back wall of the cabinet.
- Also ensure that you distribute your bottles uniformly over the height of the cabinet (do not load the bottles all at the top or all at the bottom).
- Observe the loading instructions specific to your cabinet's type of storage equipment, and never stack bottles on a sliding shelf.
- If you have sliding shelves, it is best to position them in the upper section of your cabinet to facilitate daily access to them.
- In the same way, position one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and keep your spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.
- When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.

N.B: Never change the position of the stiffener in your 283 cabinet (see description, page 3) without first consulting your retailer and never move this part when your cabinet is loaded.

Adding sliding shelves

When you purchase your cabinet, the sliding shelves are already adjusted to ideally suit the internal dimensions of your appliance. If you buy a new sliding shelf, you may need to carry out this adjustment. To do so, unscrew the screws (1) of the first right or left runner (2) (2 screws) then position the runner at the desired width and screw the screws. Repeat the procedure for the second runner (if necessary).

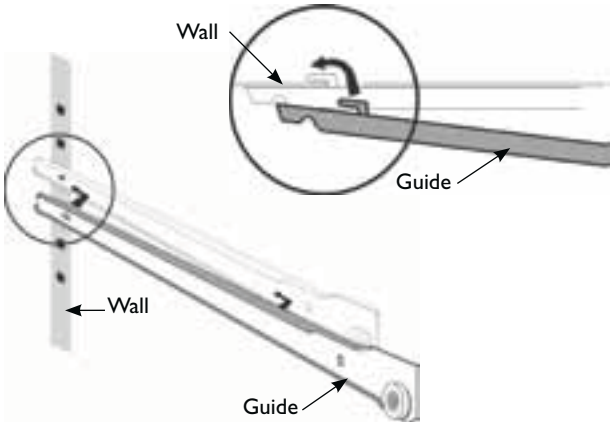


6 - Layout - Storage

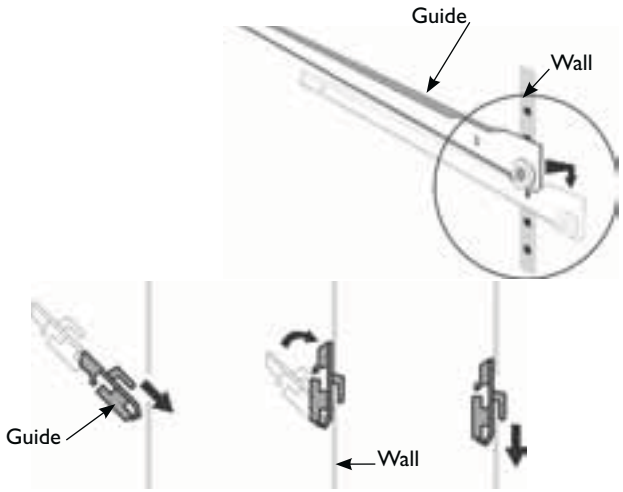
Changing the position of a sliding shelf

- Remove all the bottles from the sliding shelf.
- Remove the sliding shelf by sliding it towards you whilst lifting the front section.
- Remove the slide guides from the walls, marking off the right guide and the left guide.
- Refit them (see diagram below).

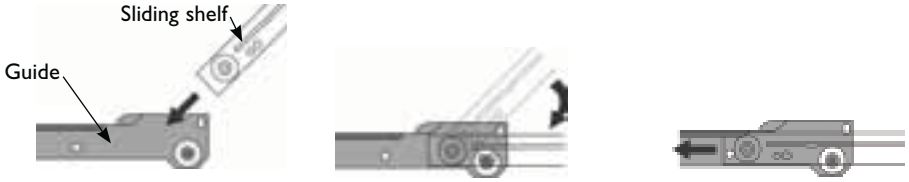
A. Putting in place the back of the guide



B. Putting in place the front of the guide



C. Replace the sliding shelf



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

1. Connection and starting up

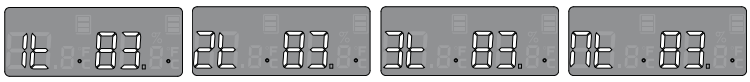
Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.
To switch it on, press and hold down button ⏻ for 5 seconds.

Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).
Do not plug several cabinet into a multi-socket.

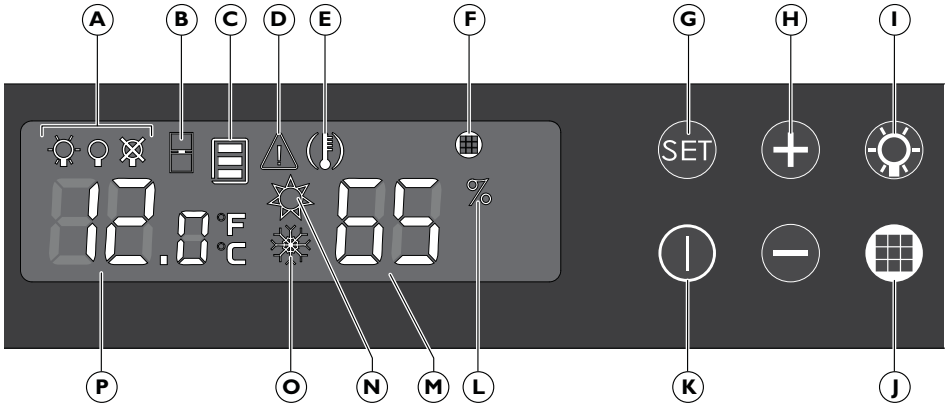
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

Check your type of wine cabinet

Press the ⊕ and ⊖ keys at the same time.



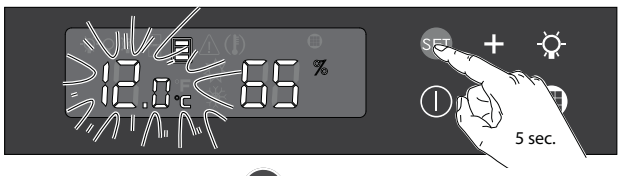
II-A. Description (1-temperature model V083 - V183 - V283)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

A Lighting mode
B Open door alarm
C Temperature zone
D Sensor fault alarm
E Temperature alarm
F Charcoal filter alarm
G Confirmation and setting access key
H Setting and selection keys
I Lighting mode access and confirmation key
J Charcoal filter meter access key
K Power button
L Humidity level alarm
M Relative humidity level display
N Hot circuit indicator
O Cold circuit indicator
P Temperature display

III-A. Temperature setting



Press and hold down the ⏻ key to power up.

1 Press and hold down the SET key for approximately 5 secs.
The display will start to flash

2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature.

3 Press the SET button to confirm.

The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- The default setting is 12 °C (ideal wine maturing temperature). However you can set the temperature between 5 - 22 °C.
- Recommended wine maturing temperature setting range: 10 - 14 °C.

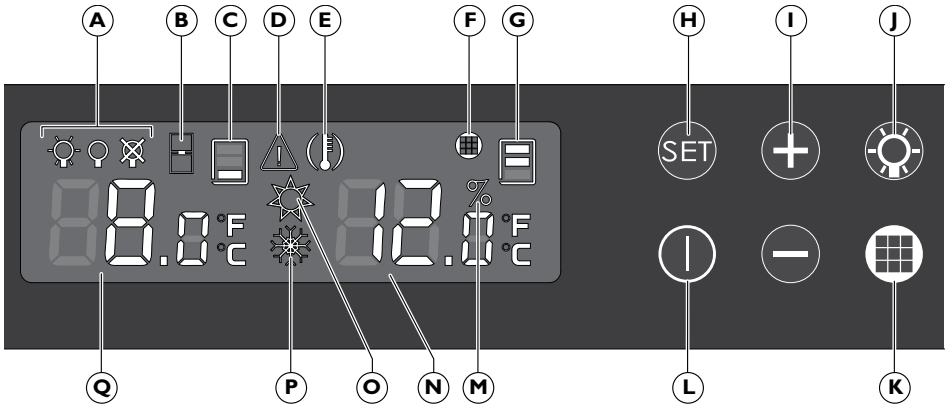
N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35 °C.

Turning your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your 1-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting range: 5 - 22 °C):

- **for white wines: recommended temperatures setting range: 6° - 10 °C**
- **for red wines: recommended temperature setting range: 15° - 18 °C.**
- **This cabinet can therefore also be used as a red or white wine serving cabinet.**

7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

II-B. Description (2-temperature model D183 - D283)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

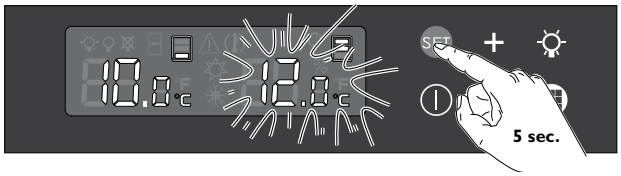
A Lighting mode
B Open door alarm
C Chilling compartment temperature zone (lower compartment of the cabinet)
D Sensor fault alarm
E Temperature alarm
F Charcoal filter alarm
G Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)
H Confirmation and setting access key
I Setting and selection keys
J Lighting mode access and confirmation key
K Charcoal filter meter access key
L Power button
M Humidity level alarm
N Relative humidity level or maturing compartment temperature display
O Hot circuit indicator
P Cold circuit indicator
Q Chilling compartment temperature display

III-B. Temperature setting

Chilling compartment recommended temperature setting range: 6 - 10 °C.
Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 - 14 °C.

Press and hold down the ⏻ key for 5 secs to power up.

1 Press and hold down the SET key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



3 Press the SET button to confirm.
The maturing compartment temperature display will flash.

2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature. in the chilling compartment

4 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature in the maturing compartment.

5 Press the SET button to confirm.

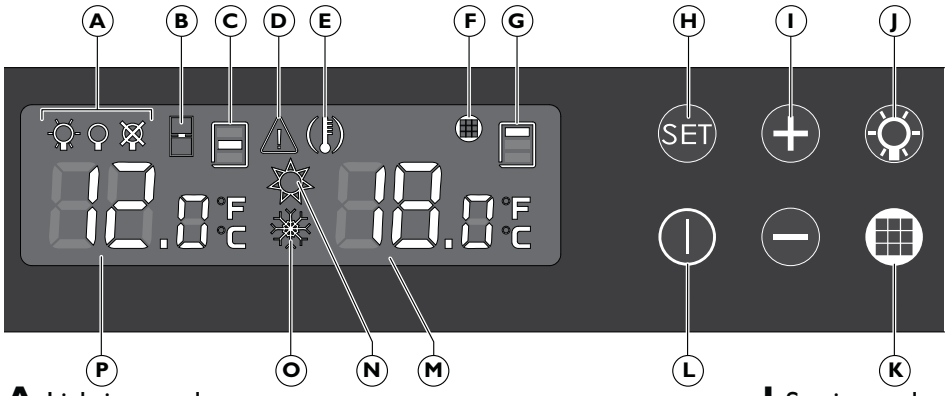
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the chilling compartment, the default setting is 8 °C (ideal chilling temperature). However you can set the temperature between 5 - 12 °C.
- For the maturing compartment, the default setting is 12 °C (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15 °C.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35 °C.

Whatever the circumstances, the difference of the temperature set in the chilling and maturing compartments must never be more than 6 °C (e.g. if the chilling compartment is set at 6°C, the temperature of the maturing compartment must not be above 12 °C). In the same way, this difference must not be less than 2 °C (e.g.: if the chilling compartment is set at 10 °C, the temperature of the maturing compartment must not be below 12 °C).

II-C. Description (3-temperature model E183 - E283)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

A Lighting mode

B Open door alarm

C Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)

D Sensor fault alarm

E Temperature alarm

F Charcoal filter alarm

G Red serving temperature compartment temperature zone (upper compartment of the cabinet)

H Confirmation and setting access key

I Setting and selection keys

J Lighting mode access and confirmation key

K Charcoal filter meter access key

L Power button

M Relative humidity level or red serving temperature compartment temperature display

N Hot circuit indicator

O Cold circuit indicator

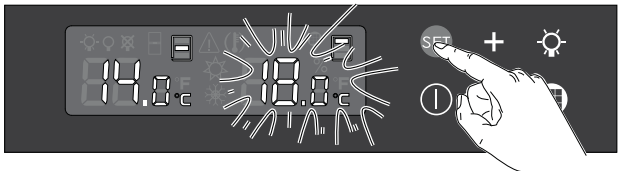
P Maturing compartment temperature display

III-C. Temperature setting

Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 à 14 °C.
Red serving temperature compartment recommended temperature setting range: 16 à 20 °C.
The chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.

Press and hold down the ⏻ key for 5 secs to power up.

1 Press and hold down the SET key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



3 Press the SET button to confirm.
The red serving temperature compartment temperature display will flash.

In 3-temperature models, the chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.
Therefore, if you want to obtain a temperature lower than 8 °C in the chilling compartment, it will be necessary to set a temperature lower than 12°C (approximately 10°C) in the maturing zone.
For the red serving temperature zone, it is impossible to obtain a temperature below 17°C for models fitted with glass doors.

2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature in the maturing compartment.

4 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the temperature of the red serving temperature compartment.

5 Press the SET button to confirm.

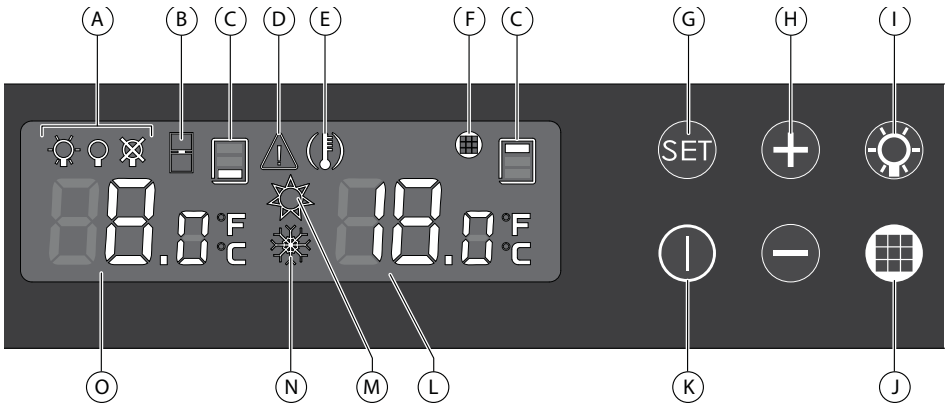
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the maturing compartment, the default setting is 12°C (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15°C.
- For the red serving temperature compartment, the default setting is 18°C (ideal temperature for bringing red wine to the correct serving temperature). However you can set the temperature between 15 - 22°C.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 25 °C.

7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

II-D. Description (multi-temperature model S083 - S183 - S283)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

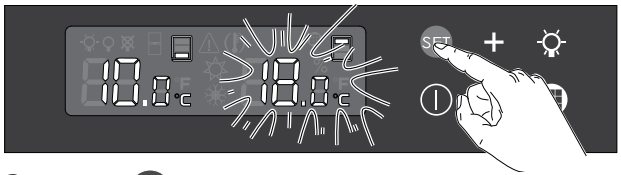
A Lighting mode
B Open door alarm
C Temperature zones concerned
D Sensor fault alarm
E Temperature alarm
F Charcoal filter alarm
G Confirmation and setting access key
H Setting and selection keys
I Lighting mode access and confirmation key
J Charcoal filter meter access key
K Power button
L Highest temperature in cabinet display
M Hot circuit indicator
N Cold circuit indicator
O Lowest temperature in cabinet display

III-D. Temperature setting

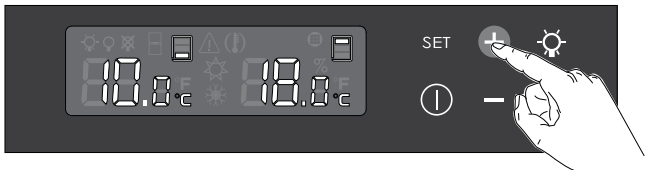
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C.
Recommended temperature setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C.

Press and hold down the ⏻ key for 5 secs to power up.

1 Press and hold down the SET key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



3 Press the SET button to confirm. The right-hand display will flash.



2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature.

4 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature.
5 Press the SET button to confirm.

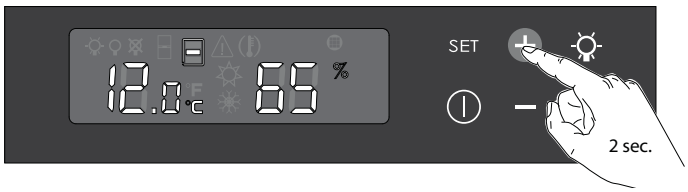
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C. However you can set the temperature between 5 - 12 °C.
- For the highest temperature, the default setting is 18 °C.
- However you can set the temperature between 15 - 22 °C.

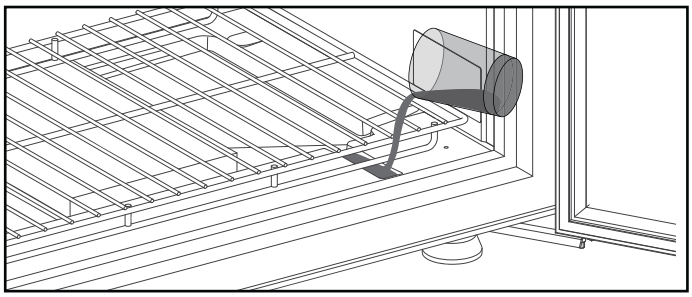
N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 35 °C.

IV. Relative humidity level display

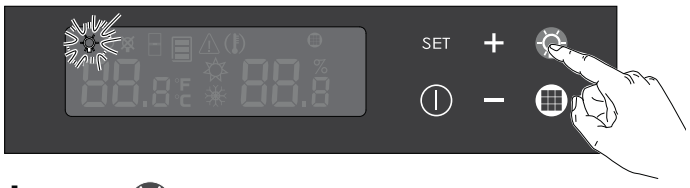
Your wine cabinet can measure humidity (only for 1 and 2-temperature models), allowing you to see the relative humidity level inside your appliance. The ideal humidity level is above 50%, ideally 60 - 75 %.



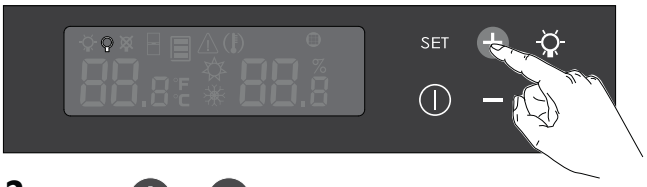
If you want to increase the relative humidity inside your cabinet, pour the equivalent of one glass of water into the channel of the tray located on the right-hand side of the bottom of the cabinet.



V. Setting the lighting mode



1 Press the ☼ key.
The indicator of the active mode will flash..



2 Press the ⊕ or ⊖ keys to select the desired mode.

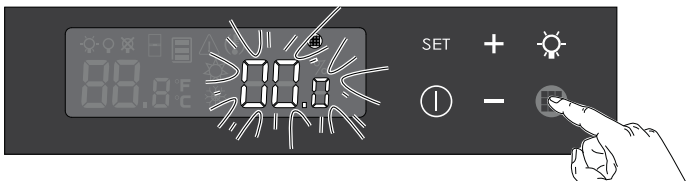
3 Press the ☼ key to confirm.

You have 3 setting options for lighting:

- Permanent lighting (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).
- Lighting activated when the door opens (it is off when the cabinet door is closed).
- Lighting disabled.

⚠ **Precautions to observe:** bright light, never look directly at the beam.

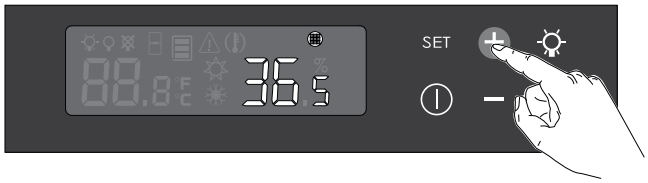
VI. Charcoal filter meter display



When using the filter for the first time or replacing it, set the meter to 365.

1 Press the ▦ key.
The display will flash.

3 Press the ▦ key to confirm.
The alarm display will swith off.



2 Press the ⊕ key to set to 365.

ⓘ **The charcoal filter must be changed every year.**

You can consult the meter by pressing the ▦ key.

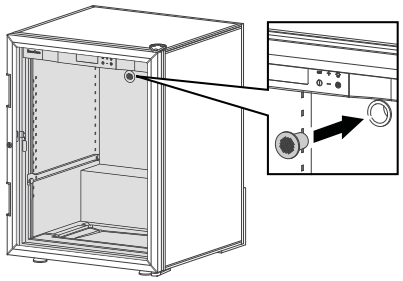
ⓘ **In a particularly dry environment and/or in unfavourable climatic conditions (e.g. winter), you can use the "Hygro++" humidity kit which allows you to increase the relative humidity level inside your wine cabinet.**

8 - EVERYDAY MAINTENANCE

Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Remove dust from the condenser at the back of the appliance by vacuuming it.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Replace the active charcoal filter, housed in the upper breather hole of your cabinet (see chapter 5). Remove the charcoal filter manually. It is available from your usual retailer. It must be replaced by an original manufacturer's part.
- Check that the seals are in good condition.



Regular monitoring of your cabinet and reporting any faults to your retailer will ensure that your appliance provides you with many years of faithful service.

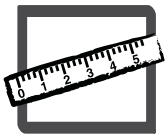
"Collection" wine cabinet maintenance:

- If there are marks (splashes, finger marks), wipe them with a damp cloth.
- Dust the elements regularly with a dry cloth to keep them clean.
- Use of furniture spray is not necessary or recommended.
- If any of the cabinet's panels are damaged, contact your EuroCave retailer.

9 - OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The pictogram is displayed	The temperature has not returned to within the ±4 °C threshold	Check that the door is closed. Check the condition of the door seal. If in the last few hours you loaded your cabinet with a large number of bottles, wait a while then check again. If the alarm is still displayed, contact your EuroCave retailer.
The pictogram is still displayed even though I have taken the above corrective action	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The pictogram is displayed	Open door alarm	Ensure that the door is properly shut.
The pictogram is flashing	The relative humidity level has been < 50 % for more than 72 hrs	• Pour a glass of water into the channel of the tray (see chapter 7, § IV). • In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed. After a few hours, the pictogram will turn off.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. • Remove the tube placed at the back of the tray. The humidity will be directly discharged out of the appliance. • Contact your EuroCave retailer if the problem persists after you have carried out these corrective actions.
The pictogram is displayed	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 5).
The pictogram is displayed	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.

If your appliance does not seem to be operating correctly, contact your EuroCave retailer.



Classic 83	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty Glass door (Kg)	Weight when empty Full Glass door (Kg)	Weight when empty Opaque Glass door (Kg)	Permitted temperature range Min T° °C	Permitted temperature range Max T° °C	Consumption per 24 hrs* (kWh)
1 temperature									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 temperatures									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 temperatures									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multi-temperatures									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Consumption per 24hrs measured with an external temperature of 25°C and a high gloss black solid door.
Control accuracy: +/- 1°C, display accuracy: +/- 1°C.

The use of glass doors can alter the performance of your wine cabinet in extreme temperature conditions.

Collection	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty Glass door (Kg)	Weight when empty Opaque Glass door (Kg)	Permitted temperature range Min T° °C	Permitted temperature range Max T° °C	Consumption per 24 hrs* (kWh)
1 temperature								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperatures								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperatures								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multi-temperatures								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

*Consumption per 24hrs measured with an external temperature of 25 °C and a high gloss black solid door.

Standards
Your product complies with the following standards:

1- SAFETY - Directive 2006/95/CE
Standards EN60335-1:Version 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13
EN60335-2-24:Version 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

2- EMC - Directive 2004/108/CE
Standard EN55014-1/2

3- ENVIRONMENT - Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010

Data relating to energy consumption

Reference		Types of doors	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEc* (kWh/year)	Useful volume (liters)	Temperature of the other compartments**	Acoustic emissions (dB(A))
Classic	**Collection**						
1 temperature							
V-083V3	Coll S - 1 temperature	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperature	Glass door	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperature	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperature	Glass door	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperature	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperature	Glass door	F	456	433	-	38
2 temperatures							
D-183V2	Coll M - 2 temperatures	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperatures	Glass door	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperatures	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperatures	Glass door	F	456	436	-	38
3 temperatures							
E-183V2	Coll M - 3 temperatures	Black Piano	D	310	345	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-183V2	Coll M - 3 temperatures	Glass door	F	420	345	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-283V2	Coll L - 3 temperatures	Black Piano	D	329	427	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-283V2	Coll L - 3 temperatures	Glass door	F	456	427	15 -22°C / 59-71.6°F	38
Multi functions							
S-083V3	Coll S - multi fonctions	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multi fonctions	Glass door	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multi fonctions	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multi fonctions	Glass door	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multi fonctions	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multi fonctions	Glass door	F	456	444	-	38

* Power consumption calculation based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions (25°C/77°F). Actual power consumption depends on the appliance's location and operating conditions.
This appliance is intended exclusively for wine storage.
Category of all models: 2
Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of between 10°C and 32°C (50°F and 90°F) (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p16) for the optimal performance levels of your product..
These appliances cannot be built-in.
** red serving temperature

Willkommen

Sie haben gerade ein Produkt der Marke EuroCave gekauft und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte.
Wir denken, dass Sie mit diesem Produkt vollständig zufrieden sein werden.

Warnhinweise

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.
EuroCave gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird.
EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden inVerbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.
Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von EuroCave ausdrücklich verboten.
Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
Dieses Gerät darf nicht verwendet werden von Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.
Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel oder spezielles Set ersetzt werden.
VORSICHT: - Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.
-Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.
- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie: - für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem; - auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften, - auf Hotelzimmern und ähnlichem, - im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

Willkommen in der Welt von Eurocave

Unser einziges Ziel ist es, Ihre Leidenschaft für den Wein zu teilen und Sie darin lange Jahre zu begleiten. EuroCave bietet Ihnen das nötige Wissen für die 6 wesentlichen Kriterien der optimalen Reifung des Weins.

Temperatur
Die zwei größten Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und große Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur ermöglicht die volle Entfaltung des Weins.

Luftfeuchtigkeit
Es handelt sich um einen wesentlichen Faktor, um die Dichtheit der Korken zu bewahren. Der ideale Luftfeuchtigkeitsgehalt sollte über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75%).

Dunkelheit
Das Licht und insbesondere seine ultraviolette Komponente schädigen den Wein durch die unwiderrufliche Oxidation der Tannine sehr schnell. Es wird dringend empfohlen, den Wein in Dunkelheit zu lagern oder vor UV-Strahlung zu schützen.

Vibrationslosigkeit
Vibrationen beeinträchtigen den langsamen biochemischen Entwicklungsvorgang des Weins und erweisen sich für die besten Weine als verhängnisvoll. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Hand des Sommeliers“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

Die Luftzirkulation
Die ständige Lufterneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

Lagersystem
Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regale, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Übliche Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine	
Elsässer Wein	10 °C
Beaujolais	13 °C
Weißer Bordeaux-Likörwein	6 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C
Roter Bordeaux	17 °C
Weißer Burgunder	11 °C
Roter Burgunder	18 °C
Champagner	6 °C
Jura	10 °C
Wein aus dem Languedoc-Roussillon	13 °C
Rosé aus der Provence	12 °C
Wein aus Savoyen	9 °C
Trockener Weißwein aus dem Loiretal	10 °C
Likörwein aus dem Loiretal	7 °C
Rotwein aus dem Loiretal	14 °C
Wein aus dem Rhônetal	15 °C
Likörweine aus dem Südwesten Frankreichs	7 °C
Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs	15 °C

Australische Weine	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

Sonstige Weine	
Kalifornien	16 °C
Chile	15 °C
Spanien	17 °C
Italien	16 °C

INHALTSVERZEICHNIS

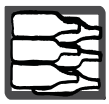
1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks **5**

2 - Wichtige Sicherheitshinweise **6**

3 - Netzanschluss **6**

4 - Umweltschutz und Energiesparmaßnahmen **6**

5 - Aufstellen Ihres Weinklimaschranks **7**
I - Wechseln des Türanschlags 8



6 - Ausstattung - Befüllen **9**

7 - Inbetriebnahme Ihres Weinklimaschranks **11**
I - Netzanschluss 11
II-A - Beschreibung (1-Temperatur-Modelle V083 – V183 – V283) 11
III-A – Temperatureinstellungen 11
II-B - Beschreibung (2-Temperatur-Modelle D183 – D283) 12
III-B – Temperatureinstellungen 12
II-C - Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E183 – E283) 13
III-C – Temperatureinstellungen 13
II-D - Beschreibung (Multitemperatur-Modelle S083 – S183 – S283) 14
III-D – Temperatureinstellungen 14
IV - Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit 15
V – Beleuchtungseinstellung 15
VI - Anzeige für den Kohlefilterwechsel 15

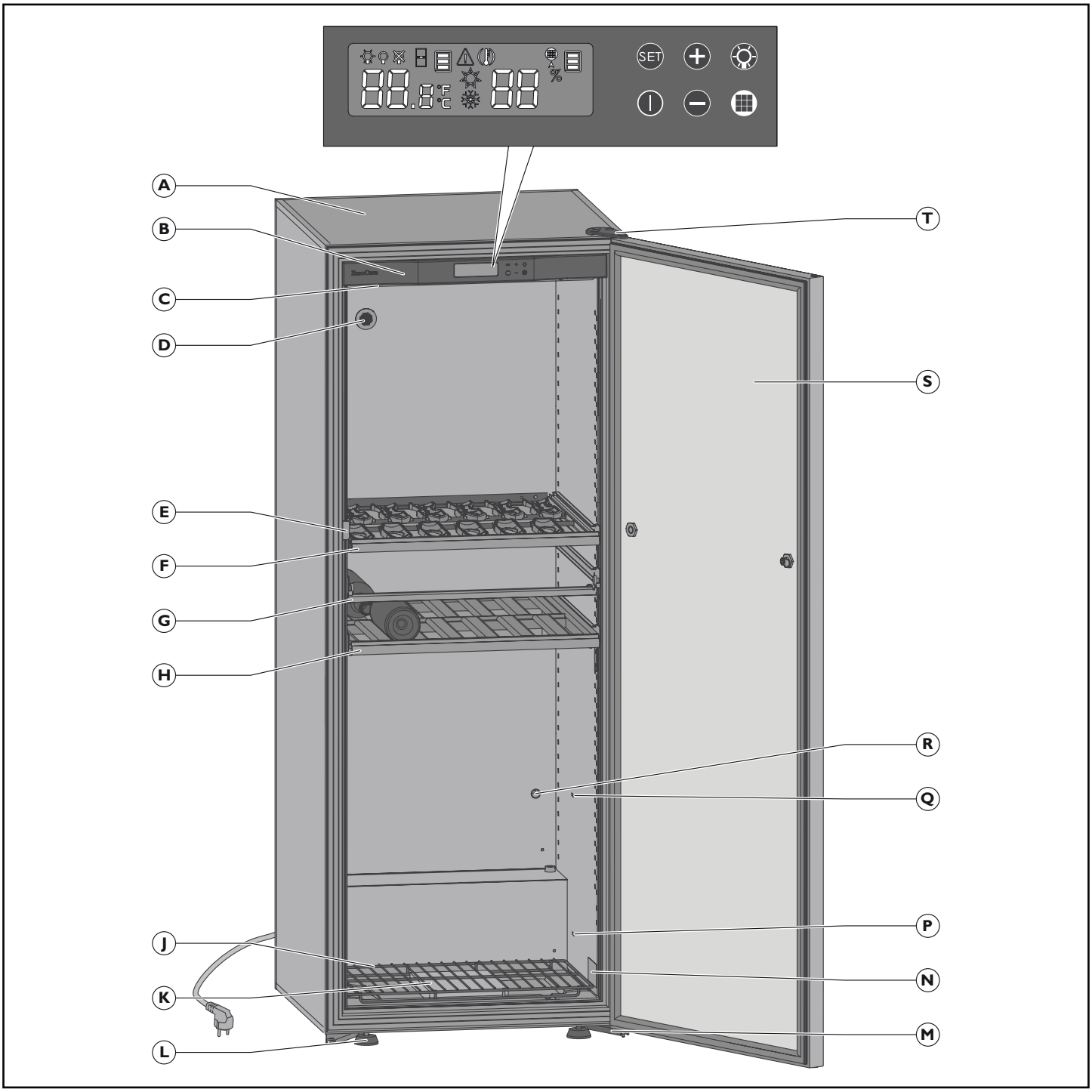
8 - Laufende Wartung **16**

9 - Betriebsstörungen **16**

10 - Technische und energetische Daten **17-18**

11 - Regalvorschläge **97**

1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks



A Schrankgehäuse
B Kontroll- und Regelpanel
C Beleuchtung (2 LEDs)
D Belüftungsöffnung + Aktivkohlefilter
E Verschlusskrampe
F Auszugsregal
G Gehäuseversteifung (nicht entfernen) – nur 283
H Lagerregal
J Gitter
K Feuchtigkeitskassette (bei den 1-Temperatur-Modellen)*
L 2 höhenverstellbare Füße zur Ausnivellierung
M Unteres Scharnier
N Typenschild
P Lage der Fühler der 2- und Multitemperatur-Modelle
Q Lage der Fühler der 3-Temperatur-Modelle
R Freie Belüftungsöffnung
S Tür (mit Handgriff und 2-Bewegungs-Schloss)
T Oberes Scharnier

* Bei den 2-Temperatur-Modellen wird das Kästchen durch den Hygro++ Zylinder ersetzt.

2 - Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf. Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden.
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, um das Gerät abzustecken.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang inbegriffene Stromkabel, verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt (siehe Tabelle mit den Umgebungs-Betriebstemperaturen S. 15).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen und halten Sie es von Hitzequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es wird sehr empfohlen, sich nicht an den Verkleidungsplatten Ihres Klimaschranks festzuhalten.

3 - Netzanschluss

Zur Gewährleistung Ihrer eigenen Sicherheit ist der Weinklimaschrank ordnungsgemäß zu erden.
Stellen Sie sicher, dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen FI-Schutzschalter abgesichert ist (30 mA*).
*nicht für alle Länder zutreffend.

Das Anschlusskabel des Weinklimaschranks besitzt einen Anschlussstecker für eine Schutzkontaktsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.

Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, um zu gewährleisten, dass sie ordnungsgemäß geerdet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie diese Installation vorschriftsmäßig durch einen Fachmann ausführen lassen.

Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, lassen Sie es durch Ihren EuroCave-Händler austauschen zu lassen. Es muss durch ein Original-Kabel mit Herstellergarantie ersetzt werden.

Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Weinklimaschranks dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).

4 - Umweltschutz und Energiesparmassnahmen

Entsorgung der Verpackung
Die von EuroCave verwendete Verpackung wird aus wieder verwertbaren Materialien hergestellt.
Bringen Sie die Verpackungsteile nach dem Auspacken Ihres Schranks zum Wertstoffhof, wo sie zum größten Teil wiederverwertet werden.

Recycling: eine Bürgerpflicht
Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.
Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen.
Beim Kauf eines neuen EuroCave-Produkts können Sie das Recycling Ihres alten Gerät Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen.
Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerks mit.
Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW.

Energiesparmaßnahmen
- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe nächste Seite) und beachten Sie dabei die empfohlenen Umgebungstemperaturen.
- Lassen Sie die Tür nie lange geöffnet.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung gut greift und dass sie nicht beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

5 - Aufstellen Ihres Weinklimaschranks

Auspacken

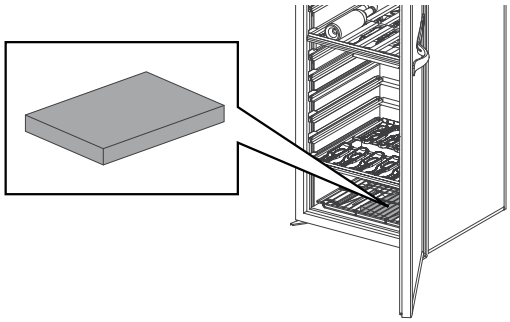
- Überzeugen Sie sich gleich bei der Lieferung, dass Ihr Gerät keine äußeren Fehler aufweist (Stoßspuren, Verformungen,...).
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Inneneinrichtung Ihres Geräts (Wände, „Hand des Sommelier" Auflagen, Scharniere, Flaschenfächer,...).
- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern Ihres Geräts.

Sollten Sie ein Problem feststellen, kontaktieren Sie Ihren EuroCave-Händler.

Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Klimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihren Klimaschrank nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie ihn keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- Stellen Sie Ihr Gerät mit einem Mindestabstand von 5 bis 10 cm zwischen der Wand und der Hinterfront Ihres Weinklimaschranks auf.
- Wenn Sie ihn unter einer Arbeitsfläche aufstellen, lassen Sie einen Mindestfreiraum von 5 cm um das Gerät, auch unter der Arbeitsfläche. Sehen Sie ein Lüftungsgitter an der Arbeitsfläche (Empfehlung) vor.
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Kippen Sie den Schrank leicht nach hinten, um die vorderen Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).
- Platzieren Sie die Feuchtigkeitskassette (die Sie in der Zubehörbox Ihres Klimaschranks finden (nur bei den 1-Temperatur-Modellen)) im unteren Bereich des Klimaschranks direkt unter dem Gitter im hierfür vorgesehenen Behälter (siehe nachstehende Abbildung). Bei den 2-Temperatur-Modellen wird das Kästchen durch einen Tonzylinder ersetzt (Hygro++ Zylinder), der auf ein Regal zwischen die Flaschen zu stellen ist. Achten Sie darauf, Ihr Kästchen oder den Zylinder vor dem ersten Gebrauch einige Minuten lang vollständig in Wasser zu tauchen, damit es/er sich gut vollsaugen kann. Lassen Sie es/ihn dann gut abtropfen.



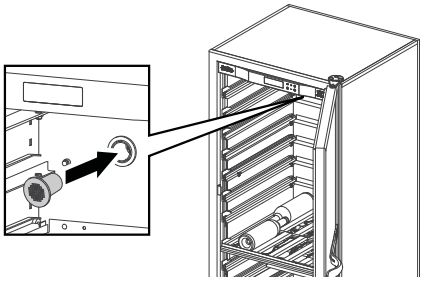
Installation

Transportieren Sie Ihr Gerät nun zum ausgewählten Aufstellungsort.

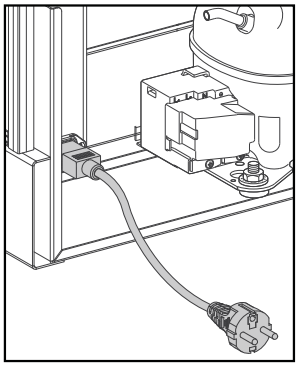
Dieser Ort:

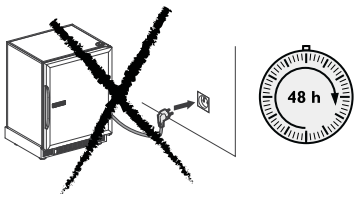
- muss nach außen hin offen sein, damit eine Luftzirkulation stattfinden kann (kein geschlossener Schrank,...),
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Fußboden besitzen,
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16A, mit einem FI-Schutzschalter mit 30 mA* abgesichert) (*nicht für alle Länder zutreffend)).

- Setzen Sie den Kohlefilter ein, den Sie im Zubehörbeutel finden, indem Sie ihm vom Innern Ihres Schranks aus in der Belüftungsöffnung oben links platzieren (siehe nebenstehendes Schema).



- Nehmen Sie das Kabel (das Sie in der Zubehörbox Ihres Weinklimaschranks finden), stecken Sie es hinten links unten an ihrem Weinklimaschrank in die hierfür vorgesehene Dose ein (siehe nachstehende Abbildung).





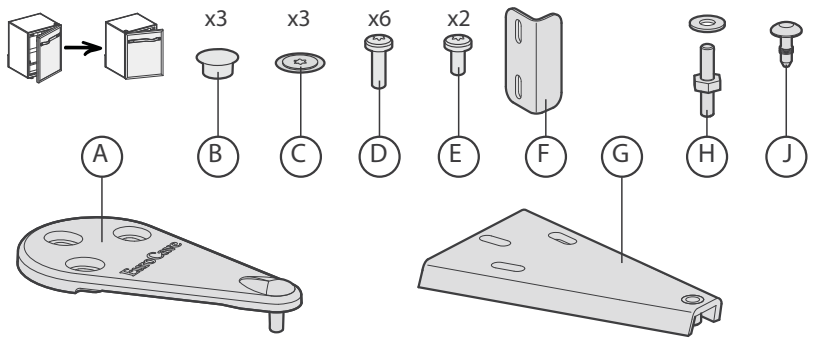
- Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet der Kohlefilteralarm.
- Stellen Sie den Filterzähler auf 365 (siehe Kapitel 7, § VI).

Achtung: Die LEDs des Kontrollpanels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

In einem guten Weinklimaschrank liegen die Flaschen nicht an der hinteren Wand an. Das Kondenswasser, das sich auf dieser Wand bildet, kann auf die Flaschen tropfen und die Flaschenetiketten lösen. Außerdem kann der Kontakt mit der kalten Wand auf der Flasche einen für den Wein schädlichen Reif bilden.

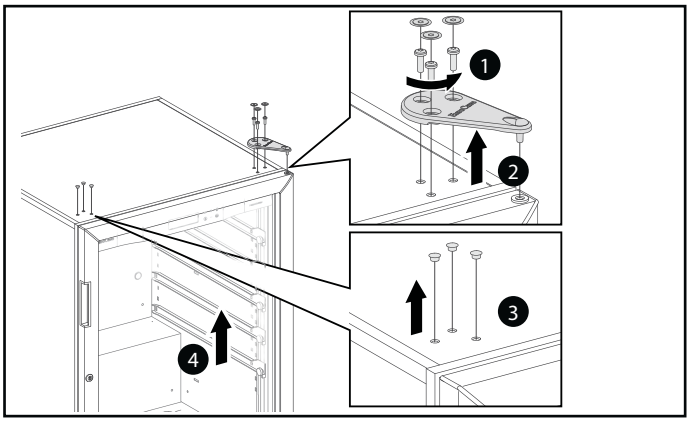
5 - Aufstellen Ihres Weinklimaschranks

I. Wechseln des Türanschlags



A Oberes Scharnier
B Stöpsel
C Stöpsel
D Torxschraube
E Torxschraube
F Verschlusskrampe
G Unteres Scharnier
H Türachse
J Stöpsel der Türachse

Der Türanschlag Ihres Weinklimaschranks kann gewechselt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor (Beispiel um den Türanschlag von rechts auf links zu wechseln):

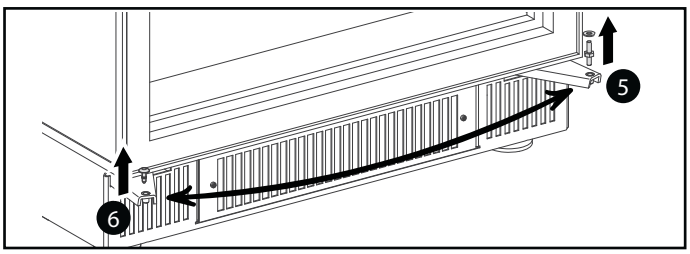


1 Schrauben Sie die drei Schrauben mit Hilfe eines Torx-Schlüssels „T25“ heraus.

2 Entfernen Sie das obere Scharnier.

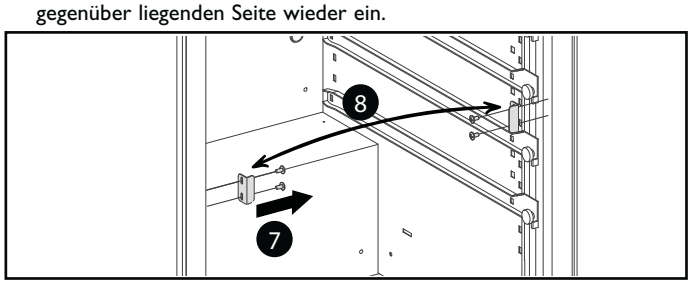
3 Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit einer feinen Klinge.

4 Entfernen Sie die Tür vom Gehäuse, indem Sie sie leicht öffnen und dann nach oben anheben.



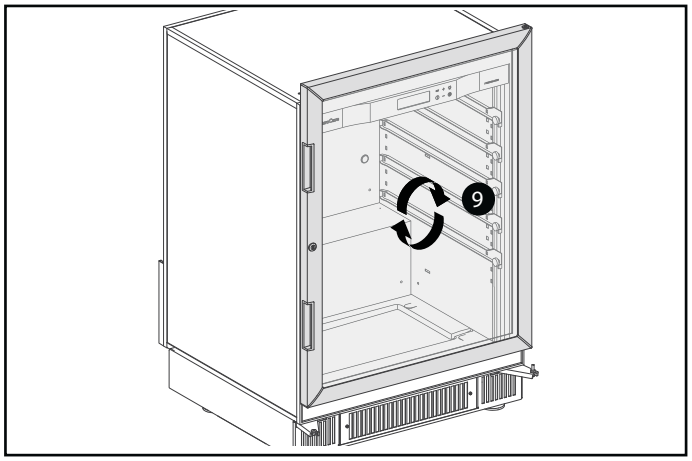
5 Schrauben Sie die Türachse heraus.

6 Entfernen Sie den Stöpsel vorsichtig mit Hilfe einer feinen Klinge und montieren Sie an dieser Stelle die Achse. Setzen Sie den Stöpsel auf der gegenüber liegenden Seite wieder ein.



7 Schrauben Sie die vier Schrauben heraus.

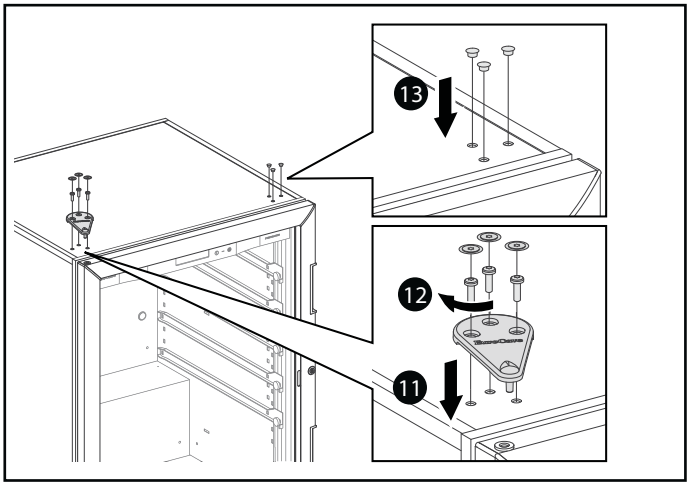
8 Befestigen Sie die Krampe mit Hilfe der Schrauben auf der gegenüber liegenden Seite des Gehäuses.



9 Drehen Sie die Tür um 180°.

Achtung: Die Tür ist sehr schwer. Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um sich nicht zu verletzen oder sie fallen zu lassen.

10 Setzen Sie die Tür wieder auf ihre Achse.



11 Installieren Sie das obere Scharnier.

12 Schrauben Sie das Scharnier so fest, dass sich die Tür parallel zum Gehäuse befindet. Überprüfen Sie, ob die Dichtung gut auf dem Schrank liegt (indem Sie die Tür wieder schließen), damit sie gut dicht ist.

13 Setzen Sie die Stöpsel wieder an ihren Platz.

Achtung: Der Türanschlag der Collection-Modelle kann nicht gewechselt werden.

6 - Ausstattung - Befüllen

Ihr EuroCave-Schrank wurde so konzipiert, dass er erweitert werden kann. Er kann sich Ihren Bedürfnissen anpassen und mit Regalsystemen erweitert werden.

Verschiedene Regalarten

Universal-Lagerregal
Ref. : AXUH

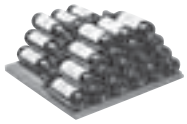
Aufnahmevermögen:
77 Flaschen
Maximalgewicht: 100 kg

Universal-Auszugsregal mit der „Hand des Sommeliers“
Ref. : ACMS

Aufnahmevermögen:
12 Flaschen

Magnum-Auszugsregal mit der „Hand des Sommeliers“
Ref. : ACGMS

Aufnahmevermögen:
7 Flaschen

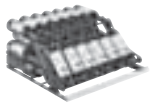


Lagerregal für Bordeaux-Flaschen
Ref. : AXBH

Aufnahmevermögen:
78 Flaschen
Maximalgewicht: 100 kg

Degustations-Auszugsregal
Ref. : ACVH

Aufnahmevermögen:
20 Flaschen



Präsentationsset mit Gelenk für ACMS-Regale
Ref. : AOPRESAR

Aufnahmevermögen:
32 Flaschen

Präsentationsregal
Ref. : ACPH

Aufnahmevermögen:
22 Flaschen

Auszugsregal für Champagner-Flaschen
Ref. : ACHH

Aufnahmevermögen:
10 Flaschen

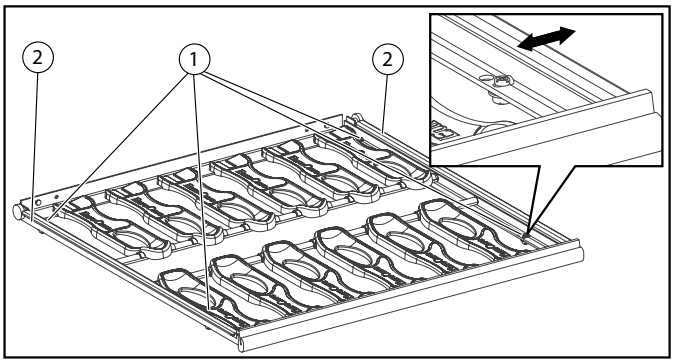
Die Konfiguration Ihres Klimaschranks kann Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Auf den Seiten 97 bis 104 finden Sie Regalvorschläge.

Ihr EuroCave-Weinklimaschrank wurde so konzipiert, dass er ganz sicher eine maximale Anzahl Flaschen aufnehmen kann. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Ratschläge zu beachten, um seine Befüllung zu optimieren.

- Achten Sie darauf, Ihre Flaschen so gleichmäßig wie möglich auf den verschiedenen Regalen Ihres Schranks zu verteilen, damit das Gewicht auf mehrere Stellen verteilt wird. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Ihre Flaschen nicht die hintere Schrankwand berühren.
- Achten Sie auch darauf, Ihre Flaschen gleichmäßig auf die gesamte Höhe des Weinklimaschranks zu verteilen (vermeiden Sie Befüllung nach dem Schema „alle Flaschen oben“ oder „alle Flaschen unten“).
- Beachten Sie die Befüllungshinweise zu den verschiedenen Regalen, mit denen Ihr Schrank ausgestattet ist, und stapeln Sie niemals Flaschen auf einem Auszugsregal.
- Wenn Sie über Auszugsregale verfügen, sollten diese sich vorzugsweise im oberen Teil Ihres Schranks befinden, um den täglichen Zugang zu erleichtern.
- Lagern Sie außerdem eine oder zwei Flaschen eines jeden Ihrer verschiedenen Weine auf den Auszugsregalen und bewahren Sie Ihre Reserven auf den Lagerregalen auf. Bei Verbrauch müssen Sie nur noch auffüllen.
- Ziehen Sie bei der Verwendung Ihres Weinklimaschranks niemals mehr als ein Auszugsregal auf einmal heraus.

Hinzufügen von Auszugsregalen

Beim Kauf Ihres Klimaschranks sind die Auszugsregale so abgeglichen, dass sie sich den Innenabmessungen Ihres Geräts perfekt anpassen. Beim Kauf eines neuen Auszugsregals müssen Sie eventuell Änderungen vornehmen. Lösen Sie hierzu die Schrauben (1) der ersten rechten oder linken Gleitbahn (2) (2 Schrauben). Positionieren Sie die Gleitbahn dann an der gewünschten Stelle und ziehen Sie die Schrauben wieder an. Verfahren Sie ebenso mit der zweiten Gleitbahn (wenn nötig).



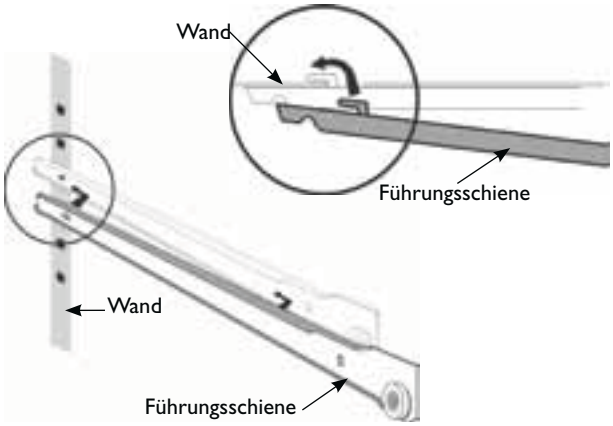
Achtung: Ändern Sie die Position der Verstreifung Ihres Klimaschranks 283 nie (siehe Beschreibung Seite 3), ohne zuvor Ihren Händler zu fragen, und bewegen Sie dieses Teil niemals, während Ihr Schrank befüllt ist.

6 - Ausstattung - Befüllen

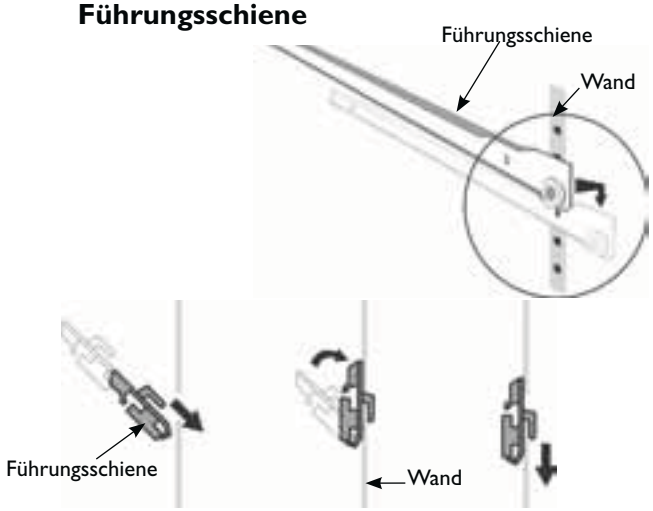
Versetzen eines Auszugsregals

- Entladen Sie das Auszugsregal komplett.
- Entfernen Sie dann die Gleitplatte, indem Sie sie zu sich hin gleiten lassen und dabei den vorderen Teil anheben.
- Entfernen Sie die Führungsschienen von den Wänden und markieren Sie dabei die rechte und linke Führungsschiene.
- Bringen Sie sie dann wieder an (siehe nachstehende Abbildung).

A. Anbringen des hinteren Teils der Führungsschiene



B. Anbringen des vorderen Teils der Führungsschiene



C. Setzen Sie dann das Auszugsregal wieder an seinen Platz

7 - Inbetriebnahme Ihres Weinklimaschranks

1. Stromanschluss und Inbetriebsetzung

Schließen Sie Ihren Weinklimaschrank nach 48 Stunden Wartezeit an.
Zum Einschalten drücken Sie 5 Sekunden den Schalter ⏻.

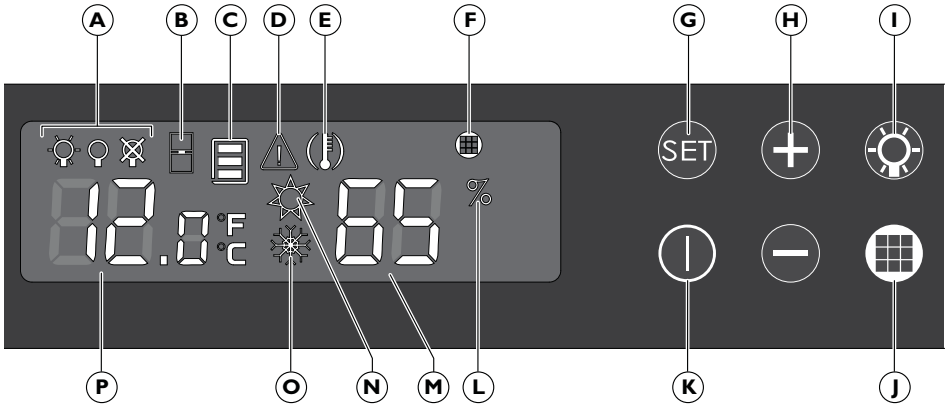
Lassen Sie Ihre Steckdose überprüfen (Vorhandensein von Sicherungen, Amperezahl und 30 mA Fehlerstromschutzschalter). Schließen Sie nicht mehrere Schränke an einen Vielfachstecker an.

Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir Ihnen, Ihren Klimaschrank zumindestens 75 % seines Fassungsvermögens zu füllen.

Überprüfen Sie, welchen Typ Klimaschrank Sie besitzen

Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten ⊕ und ⊖.

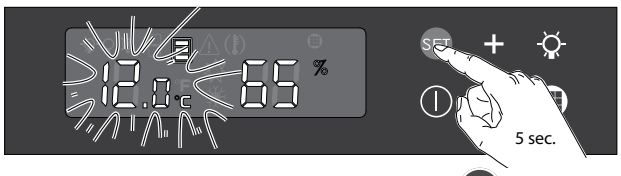
II-A. Beschreibung (1-Temperatur-Modelle V083 – V183 – V283)



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Temperaturzone
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Kohlefilteralarm
G Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
H Wahl- und Regelungstasten
I Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart
J Aufruftaste für den Kohlefilterzähler
K Standby-Taste
L Luftfeuchtigkeitsalarm
M Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit
N Betriebsleuchte Wärmekreislauf
O Betriebsleuchte Kältekreislauf
P Temperaturanzeige

III-A. Temperatureinstellungen



Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste ⏻.

1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste SET.
Die Anzeige beginnt zu blinken.

2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.

3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.

Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

- Der voreingestellte Sollwert beträgt 12°C (ideale Reifetemperatur).
- Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 22°C eingestellt werden.
- Der für das Reifen der Weine empfohlene Regelbereich beträgt: 10 bis 14°C.

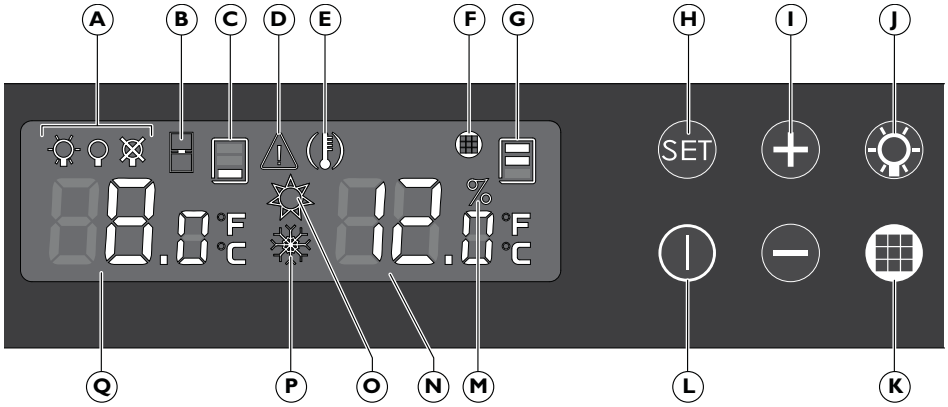
ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C befinden.

Umwandlung Ihres Reifeschranks in einen Servierschrank: Sie können Ihr 1-Temperatur-Modell als Servierschrank verwenden, um Ihre Weiß- oder Rotweine auf Trinktemperatur zu bringen (Regelbereich von 5 bis 22°C):

- **Für Weißweine: empfohlener Regelbereich von 6°C bis 10°C.**
- **Für Rotweine: empfohlener Regelbereich von 15°C bis 18°C.**
- **Dieser Klimaschrank kann also auch als Servierschrank speziell für Weißweine oder Rotweine verwendet werden.**

7 - Inbetriebnahme Ihres Weinklimaschranks

II-B. Beschreibung (2-Temperatur-Modelle D183 – D283)



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart

B Türöffnungsalarm

C Temperaturbereich des Kühlfachs (unteres Schrankfach)

D Fühlerfehleralarm

E Temperaturalarm

F Kohlefilteralarm

C Temperaturbereich des Reifefachs (Hauptfach des Schranks)

H Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung

I Wahl- und Regelungstasten

J Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart

K Zugangstaste für den Kohlefilterzähler

L Standby-Taste

M Luftfeuchtigkeitsalarm

N Anzeige der Temperatur des Reifefachs oder der relativen Luftfeuchtigkeit

O Betriebsleuchte Wärmekreislauf

P Betriebsleuchte Kältekreislauf

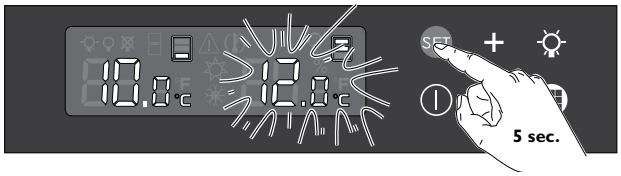
Q Temperaturanzeige des Kühlfachs

III-B. Temperatureinstellungen

Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Kühlfachs: 6 bis 10°C.
Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Reifefachs: 10 bis 14°C.

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste ⏻.

1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste SET.
Die Anzeige beginnt zu blinken.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.
Die Temperaturanzeige des Reifefachs blinkt.

2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Solltemperatur im Kühlfach einzustellen.

4 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ und ⊖, um die gewünschte Solltemperatur im Reifefach einzustellen.

5 Drücken Sie zur Bestätigung auf den Knopf.

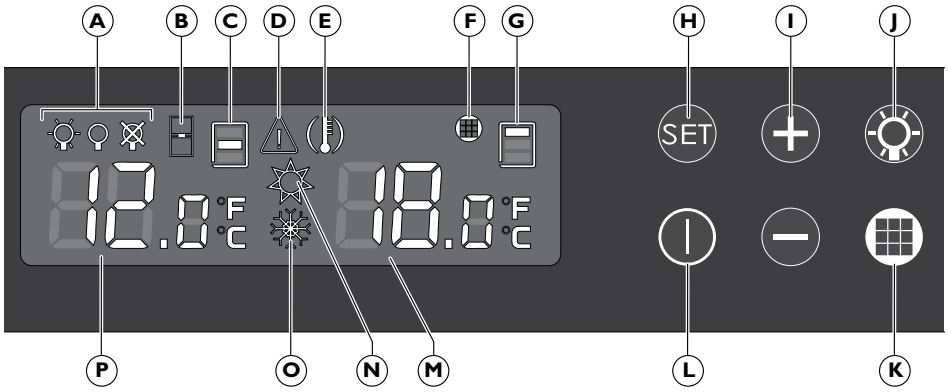
Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

Auf jeden Fall kann der eingestellte Temperaturunterschied zwischen dem Kühl- und Reifefach nicht mehr als 6°C betragen (Bsp.: Wenn das Kühlfach auf 6°C eingestellt ist, kann das Reifefach nicht mehr als 12°C besitzen).
Außerdem darf dieser Temperaturunterschied nicht geringer als 2°C sein (Bsp.: Wenn das Kühlfach auf 10°C eingestellt ist, kann das Reifefach nicht weniger als 12°C besitzen.

- Für das Kühlfach beträgt der voreingestellte Sollwert 8°C (ideale Kühltemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 12°C eingestellt werden.
- Für das Reifefach beträgt der voreingestellte Sollwert 12°C (ideale Reifetemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 9 und 15°C eingestellt werden.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C befinden.

II-C. Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E183 – E283)



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart

B Türöffnungsalarm

C Temperaturbereich des Reifefachs (Hauptfach des Schranks)

D Fühlerfehleralarm

E Temperaturalarm

F Kohlefilteralarm

G Temperaturbereich des Chambrierfachs (oberes Schrankfach)

H Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung

I Wahl- und Regelungstasten

J Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart

K Zugangstaste für den Kohlefilterzähler

L Standby-Taste

M Temperaturanzeige des Chambrierfachs oder Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit

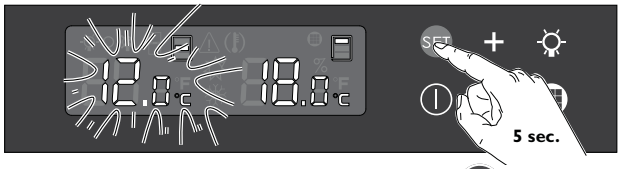
N Betriebsleuchte Wärmekreislauf

O Betriebsleuchte Kältekreislauf

P Temperaturanzeige des Reifefachs

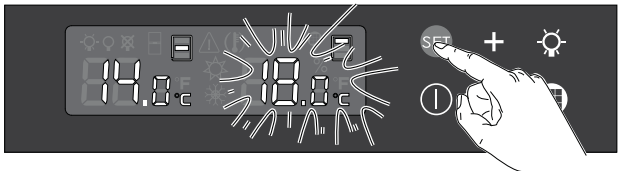
III-C. Temperatureinstellungen

Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Reifefachs: 10 bis 14°C.
Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Chambrierfachs: 16 bis 20°C.
Die Einstellung des Lagerfaches wird automatisch die Temperatur des Kühlfaches einstellen.



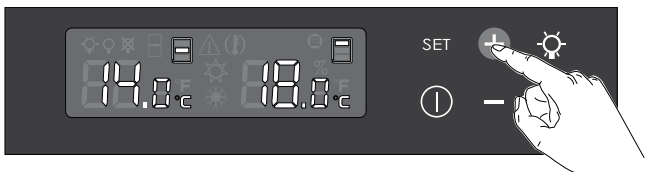
Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste ⏻.

1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste SET.
Die Anzeige beginnt zu blinken.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.
Die Temperaturanzeige des Chambrierfachs blinkt.

Die 3-Temperatur-Modelle sind Klimaschränke, deren Kühltemperatur durch die für das Reifefach gewünschte Temperatur vorgegeben ist.
Wenn man in diesem Kühlfach eine Temperatur unter 8°C wünscht, muss im Reifebereich also eine Temperatur unter 12°C (10°C in etwa) eingestellt werden.
Bei den Modellen mit Glastüren ist es unmöglich, im Chambrierbereich weniger als 17°C zu erreichen.



2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ und ⊖, um die gewünschte Solltemperatur im Reifefach einzustellen.

4 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Chambriertemperatur einzustellen.

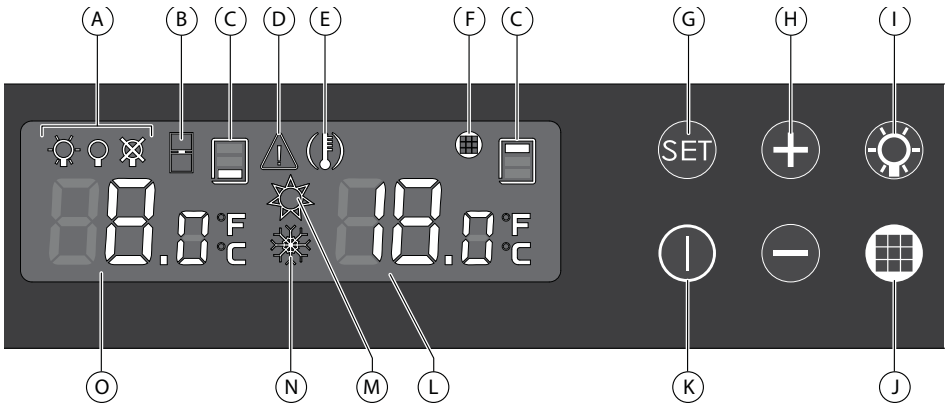
5 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.

Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

- Für das Reifefach beträgt der voreingestellte Sollwert 12°C (ideale Reifetemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 9 und 15°C eingestellt werden.
- Für das Chambrierfach beträgt der voreingestellte Sollwert 18°C (ideale Chambriertemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 15 und 22°C eingestellt werden.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 25°C befinden.

II-D. Beschreibung (Multitemperatur-Modelle S083 – S183 – S283)



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

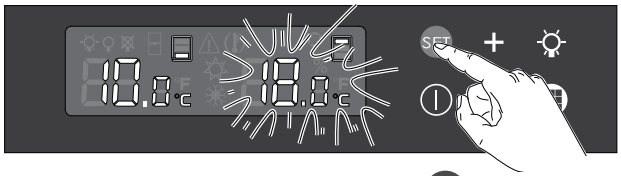
A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Betroffene Temperaturzonen
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Kohlefilteralarm
G Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
H Wahl- und Regelungstasten
I Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart
J Aufruftaste für den Kohlefilterzähler
K Standby-Taste
L Anzeige der oberen Temperatur des Klimaschranks
M Betriebsleuchte Wärmekreislauf
N Betriebsleuchte Kältekreislauf
O Anzeige der unteren Temperatur des Klimaschranks

III-D. Temperatureinstellungen

Empfohlener Regelbereich für die niedrigste Temperatur: 7 bis 9°C.
Empfohlener Regelbereich für die höchste Temperatur: 17 bis 20°C.

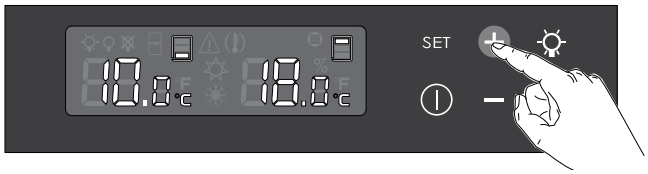
Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste ⏻.

1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste SET.
Die Anzeige beginnt zu blinken.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.
Die rechte Anzeige blinkt.

Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.



2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.

4 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.

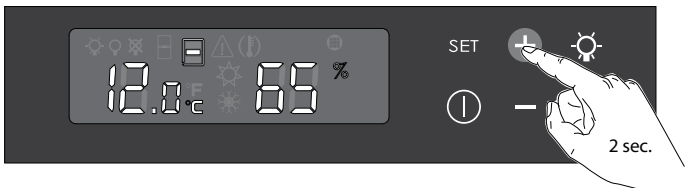
5 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste SET.

- Für die niedrigste Temperatur beträft der voreingestellte Sollwert 8°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 12°C eingestellt werden.
- Für die höchste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 18°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 15 und 22°C eingestellt werden.

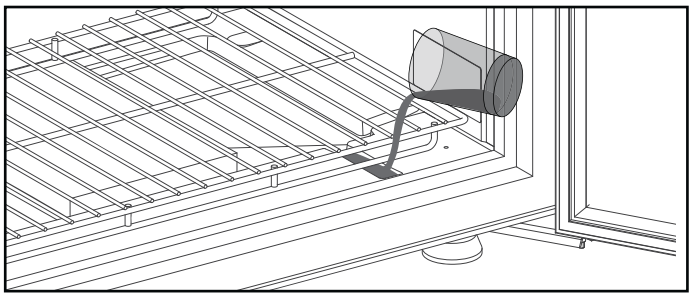
ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 35°C befinden.

IV. Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit

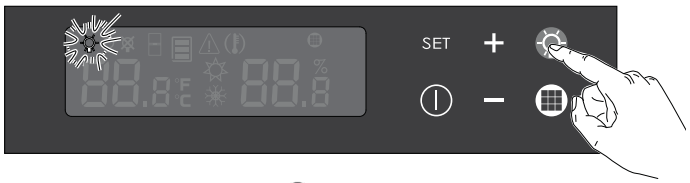
Ihr Weinklimaschrank besitzt eine Luftfeuchtigkeitsmessfunktion (nur die 1- und 2-Temperatur-Modelle), mit Hilfe derer die relative Luftfeuchtigkeit im Innern des Geräts angezeigt werden kann.
Die Luftfeuchtigkeit sollte über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).



Wenn Sie die relative Luftfeuchtigkeit in Ihrem Klimaschrank erhöhen wollen, gießen Sie ein Glas Wasser in den Kanal des Behälters unten rechts im Klimaschrank.



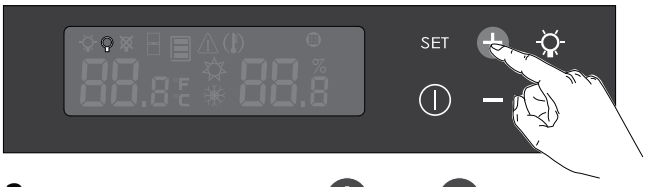
V. Beleuchtungseinstellung



1 Drücken Sie auf die Taste .
Die Betriebsleuchte des Aktivmodus blinkt.

Es gibt 3 Einstellmöglichkeiten für die Beleuchtung:

- Ständige Beleuchtung (für eine Ambientebeleuchtung eines Schranks mit Glastür zum Beispiel).
- Beleuchtung bei Öffnen der Tür (sie ist aus, wenn die Schranktür geschlossen ist).
- Beleuchtung deaktiviert.

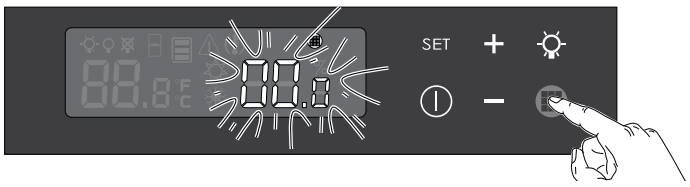


2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Beleuchtungsart auszuwählen.

3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

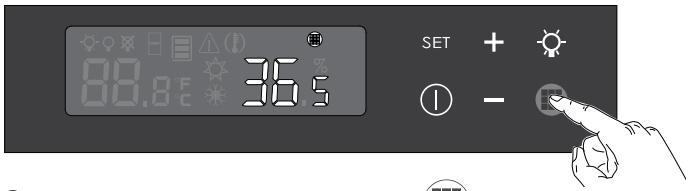
Sicherheitsvorschriften für die Verwendung: Intensive Strahlung, blicken Sie niemals direkt in den Strahl.

VI. Anzeige des Kohlefilterzählers

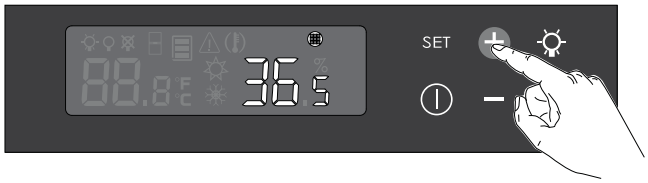


Stellen Sie den Zähler bei der Inbetriebnahme oder nach dem Filterwechsel auf 365.

1 Drücken Sie auf die Taste .
Die Anzeige blinkt.



3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .
Die Alarmanzeige erlischt.



2 Drücken Sie auf die Taste , um 365 einzustellen.

Der Kohlefilter muss jährlich gewechselt werden.

Sie können den Zähler ablesen, indem Sie auf die Taste drücken.

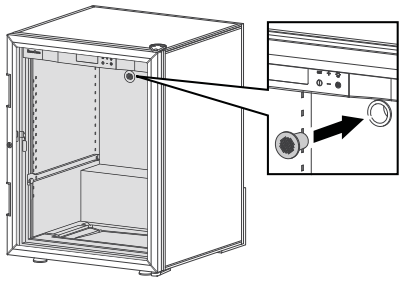
Bei einer besonders trockenen Umgebung und/oder weniger günstigen Klimabedingungen (beispielsweise im Winter) können Sie das Luftfeuchtigkeitsset „Hygro++“ nutzen, um die relative Luftfeuchtigkeit im Innern Ihres Klimaschranks zu erhöhen.

8 - LAUFENDE WARTUNG

Ihr EuroCave-Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb.

Etwa einmal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Reinigen Sie den Kondensator auf der Rückseite des Geräts, indem Sie den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
- Reinigen Sie das Innere der Fächer mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es sorgfältig ab.
- Ersetzen Sie den Aktivkohlefilter in der oberen Belüftungsöffnung Ihres Klimaschranks (siehe Kapital 5). Entfernen Sie den Kohlefilter manuell. Er ist bei Ihrem normalen Händler erhältlich. Es muss durch ein Originalteil mit Herstellergarantie ersetzt werden.
- Überprüfen Sie den Zustand der Dichtungen.



Eine regelmäßige Überwachung Ihres Weinklimaschranks und die Tatsache, jede Anomalie Ihrem Händler zu melden, stellen eine große Lebensdauer Ihres Geräts sicher.

Wartung Ihres Weinklimaschranks „Collection“:

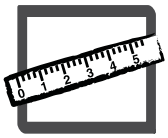
- Entfernen Sie Flecken (Spritzer, Fingerspuren) mit einem feuchten Lappen.
- Damit alles sauber bleibt, entstauben Sie das Gerät regelmäßig mit einem trockenen Lappen.
- Es ist weder zweckdienlich noch wird empfohlen, Zerstäuber für Möbelspezialprodukte zu verwenden.
- Wenden Sie sich bei beschädigten Platten an Ihren EuroCave-Händler.

9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Das Piktogramm erscheint.	Die Temperatur liegt längere Zeit mehr als 4 °C über oder unter dem Sollwert.	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist. Überprüfen Sie den Zustand der Türdichtung. Wenn Sie in den vorhergehenden Stunden eine große Anzahl Flaschen in Ihren Klimaschrank gelegt haben, warten Sie einige Zeit, überprüfen Sie die Anzeige dann erneut. Wenn der Alarm weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie Ihren EuroCave-Händler.
Das Piktogramm erscheint immer nach vorhergehenden Korrekturmaßnahmen	Betriebsstörung	Stecken Sie den Klimaschrank ab und kontaktieren Sie Ihren EuroCave Händler.
Das Piktogramm erscheint.	Türöffnungsalarm	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Das Piktogramm blinkt.	Die relative Luftfeuchtigkeit liegt mehr als 72 Std. unter 50%.	• Fügen Sie ein Glas Wasser im Kanal des Behälters (siehe Kapitel 7, § IV) hinzu. • Um zu erfahren, wie häufig Sie Wasser hinzufügen müssen, zählen Sie die Anzahl Tage zwischen dem ersten Hinzufügen von Wasser und dem Tag, an dem das Piktogramm erscheint. Nach einigen Stunden erlischt das Piktogramm.
Das Gerät kann die Luftfeuchtigkeit nicht auf den gewünschten Wert absenken.		• Leeren Sie den Klimaschrank, entfernen Sie die Feuchtigkeits-Kassette und reinigen Sie den Behälter. • Entfernen Sie das Rohr auf dem Behälterboden. Die Luftfeuchtigkeit wird direkt aus dem Gerät geleitet. Wenden Sie sich an den EuroCave-Händler, wenn das Problem trotz dieser verschiedenen Maßnahmen weiter besteht.
Das Piktogramm erscheint.	Kohlefilteralarm	Ersetzen Sie den Kohlefilter (siehe Kapitel 5).
Das Piktogramm erscheint.	Alarm bei Betriebsstörung des Temperaturfühlers	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.

Setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Ihnen irgendetwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.

10 - Technische und energetische Daten



Classic 83	Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Leergewicht mit Glastür (Kg)	Leergewicht mit FG Glastür (Kg)	Leergewicht mit Volltür (Kg)	Betriebsgrenzen Mindesttemp. °C	Betriebsgrenzen Maximaltemp. °C	Verbrauch in 24h* (kWh)
1-Temperatur-Modell									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2-Temperatur-Modell									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3-Temperatur-Modell									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multitemperatur-Modell									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Verbrauch mit Black Piano-Volltür in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25 °C.
Regelgenauigkeit: +/- 1°C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1°C.

Die Verwendung von Glastüren kann die Leistung Ihres Weinklimaschranks bei extremen Temperaturbedingungen beeinträchtigen.

Collection	Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Leergewicht mit FG Glastür (Kg)	Leergewicht mit Volltür (Kg)	Betriebsgrenzen Mindesttemp. °C	Betriebsgrenzen Maximaltemp. °C	Verbrauch in 24h* (kWh)
1-Temperatur-Modell								
V083 + Verkleidung	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + Verkleidung	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + Verkleidung	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2-Temperatur-Modell								
D183 + Verkleidung	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + Verkleidung	1762	700	713	135	125	0	35	1
3-Temperatur-Modell								
E183 + Verkleidung	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + Verkleidung	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multitemperatur-Modell								
S083 + Verkleidung	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + Verkleidung	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + Verkleidung	1762	700	713	128	118	12	35	1

* Verbrauch mit Black Piano-Volltür in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25 °C.

Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1 SICHERHEIT 2006/95/CE
Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE
Norm EN55014-1/2

3 UMWELT
Richtlinie 2010/30/UE
Verordnung 1060/2010

10 - Technische und energetische Daten

Daten zum Energieverbrauch

Referenz		Türarten	Energie-klasse	Jährlicher Energieverbrauch AEC* (kWh/Jahr)	Nutzvolumen (Liter)	Temperatur der anderen Fächer	Akustische Emission (dB(A))
Classic	**Collection**						
1 Temperatur							
V-083V3	Coll S - 1 Temperatur	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 Temperatur	Glastür	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 Temperatur	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 Temperatur	Glastür	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 Temperatur	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 Temperatur	Glastür	F	456	433	-	38
2 Temperaturen							
D-183V2	Coll M - 2 Temperaturen	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 Temperaturen	Glastür	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 Temperaturen	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 Temperaturen	Glastür	F	456	436	-	38
3 Temperaturen							
E-183V2	Coll M - 3 Temperaturen	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 Temperaturen	Glastür	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 Temperaturen	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 Temperaturen	Glastür	F	456	427	15 -22°C	38
Mehrzweckschrank							
S-083V3	Coll S - Mehrzweckschrank	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - Mehrzweckschrank	Glastür	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - Mehrzweckschrank	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - Mehrzweckschrank	Glastür	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - Mehrzweckschrank	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - Mehrzweckschrank	Glastür	F	456	444	-	38

* Energieverbrauch berechnet auf Grundlage des Ergebnisses über 24 Stunden unter genormten Prüfbedingungen (25°C). Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Nutzungsbedingungen und dem Installationsort des Geräts ab.
Dieses gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
Kategorie aller Modelle: 2
Klimaklasse: Unsere Geräte wurden für die Verwendung bei einer Raumtemperatur zwischen 10°C und 32°C (Klasse SN) entwickelt. Beziehen Sie sich trotzdem auf die Tabellen zu den technischen Daten (S. 16), um die optimalen Leistungen Ihres Produkts zu erfahren.
Bei diesen geräten handelt es sich nicht um Einbaugeräte.

** Chambrierfach

Bienvenido

Acaba de adquirir un producto de la marca EuroCave y le agradecemos su confianza. Prestamos un cuidado muy particular a nuestros productos en relación con su diseño, ergonomía y simplicidad de uso.
Esperamos que este producto sea de su completa satisfacción.

Advertencias

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.
EuroCave no ofrece ninguna garantía de este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto.
EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.
El presente documento contiene información original, protegida por copyright. Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.
Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.
Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable o un conjunto especial que puede solicitar al fabricante o al servicio posventa.
PRECAUCIONES: - Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o la estructura de empotramiento.
- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar al proceso de deshielo, distintos a los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: - espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; - granjas y la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial; - los espacios tipo habitaciones de hotel; - la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

Bienvenido al universo EuroCave

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino en el transcurso de los años…
Para ello, EuroCave despliega toda su competencia para reunir los 6 criterios esenciales al servicio del vino:

La temperatura
Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y los cambios bruscos de temperatura. Una temperatura constante permite que el vino alcance todo su apogeo.

La higrometría
Es un factor esencial que permite que el tapón de corcho conserve sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50 % (lo ideal es que se sitúe entre el 60% y el 75%).

La oscuridad
La luz y, en particular, su componente ultravioleta, degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar el vino en la oscuridad o protegido de los rayos UV.

Ausencia de vibraciones
Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y muchas veces resultan fatídicas para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes "Main Du Sommelier" se adaptan y aíslan cada botella de eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

La circulación del aire
La constante renovación del aire evita que se produzcan mohos en el armario. Los armarios EuroCave cuentan con un sistema de ventilación por efecto respiradero, lo que equivale casi a la ventilación de una bodega natural.

La ordenación
El traslado frecuente de las botellas puede ser perjudicial para la buena conservación del vino. Es indispensable mantener una ordenación adecuada que limite las manipulaciones.

Le agradecemos su confianza.

Temperaturas habituales para el servicio del vino

Vinos franceses	
Alsacia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C
Burdeos blanco seco	8 °C
Burdeos tinto	17 °C
Borgoña blanco	11 °C
Borgoña tinto	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza rosado	12 °C
Saboya	9 °C
Vinos del Loira Blanco Seco	10 °C
Vinos del Loira licorosos	7 °C
Vinos del Loira tinto	14 °C
Vinos del Ródano	15 °C
Vino del Suroeste licoroso	7 °C
Vino del Suroeste tinto	15 °C

Vinos australianos	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscatel de grano pequeño	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Syrah	18 °C
Verdhelo	7 °C

Otros vinos	
California	16 °C
Chile	15 °C
España	17 °C
Italia	16 °C

ÍNDICE

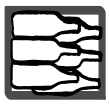
1 - Descripción del armario para vinos **5**

2 - Consignas importantes de seguridad **6**

3 - Alimentación eléctrica **6**

4 - Protección del medio ambiente y ahorro de energía **6**

5 - Instalación del armario para vinos **7**
I - Puerta reversible 8



6 - Disposición - Ordenación **9**

7 - Puesta en marcha del armario para vinos **11**
I - Conexión a la red 11
II-A - Descripción (modelo 1 temperatura V083 - V183 - V283) 11
III-A – Regulación de las temperaturas 11
II-B - Descripción (modelo 2 temperaturas D183 - D283) 12
III-B – Regulación de las temperaturas 12
II-C - Descripción (modelo 3 temperaturas E183 - E283) 13
III-C – Regulación de las temperaturas 13
II-D - Descripción (modelo multitemperatura S083 - S183 - S283) 14
III-D – Regulación de las temperaturas 14
IV - Visualización del nivel de humedad relativa 15
V – Regulación del modo de iluminación 15
VI - Visualización del contador del filtro de carbón 15

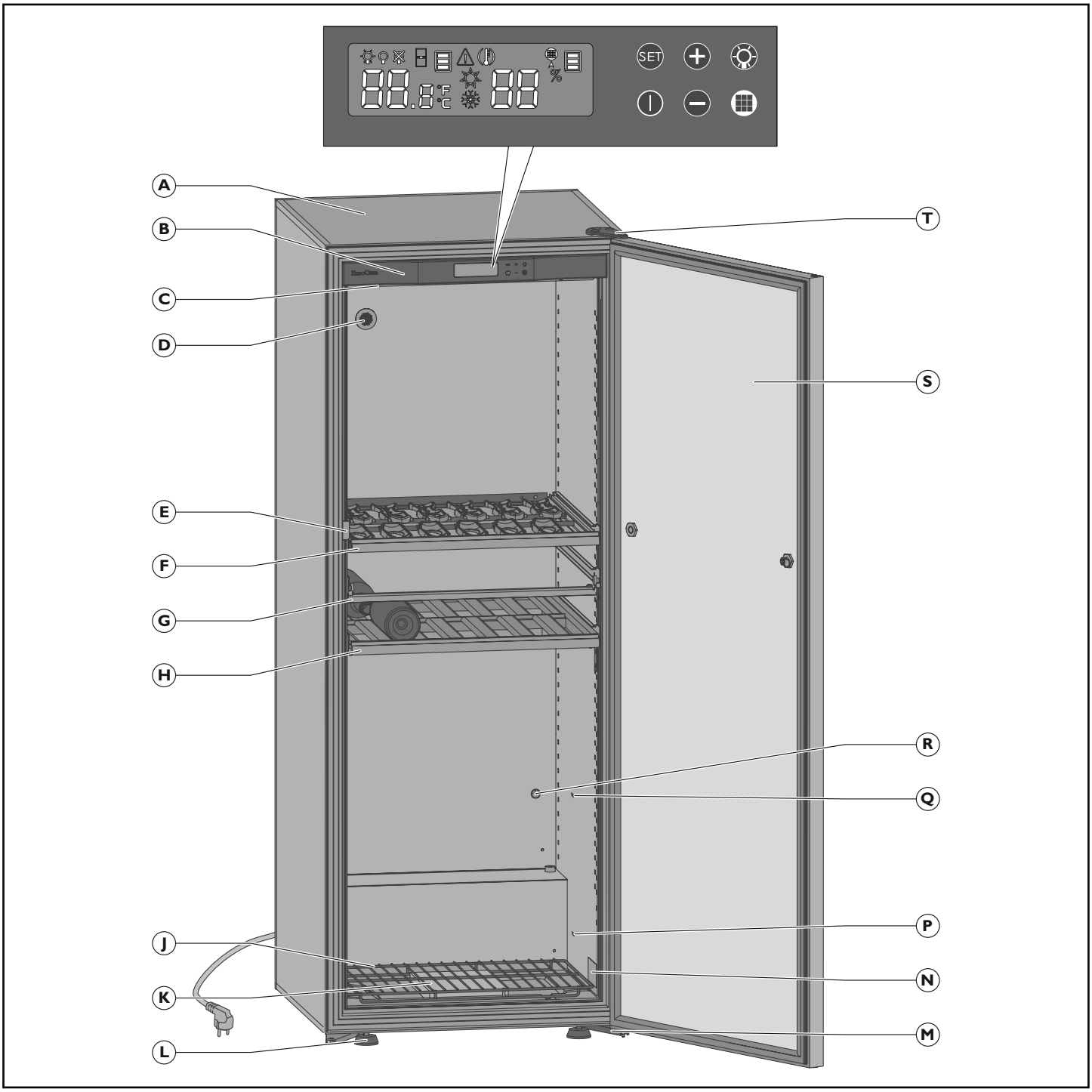
8 - Mantenimiento habitual **16**

9 - Anomalías de funcionamiento **16**

10 - Características técnicas y energéticas **17-18**

11 - Ejemplos de disposición **97**

1 - Descripción del armario para vinos



A Caja del armario

B Panel de control y de regulación

C Iluminación (2 leds)

D Orificio de ventilación + Filtro de carbón activo

E Placa de fijación

F Bandeja deslizante

G Tensor de caja (no quitar) - 283 únicamente

H Bandeja de almacenamiento

J Rejilla

K Casete de humedad (modelos 1 temperatura)*

L 2 pies regulables para nivelación

M Bisagra inferior

N Etiqueta descriptiva

P Emplazamiento de las sondas de los armarios de 2 y multitemperatura

Q Emplazamiento de la sonda de los armarios de 3 temperaturas

R Orificio para ventilación natural

S Puerta (equipada con tirador y cerradura de 2 movimientos)

T Bisagra superior

* En los modelos de 2 temperaturas, el casete se sustituye por el cilindro Hygro++.

2 - Consignas importantes de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuros usos.
El uso no conforme a las instrucciones puede dañar el aparato.

- Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
- Utilice el aparato solo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en este.
- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con signos de desgaste.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.
- El aparato está concebido solo para un uso interior (ver tabla de temperatura ambiente de funcionamiento en la pág. 15).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo o cerca de una fuente de calor.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana…).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y no inflamable, a una distancia adecuada de fregaderos o grifos, para evitar salpicaduras de agua o de cualquier otro líquido.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Se recomienda encarecidamente no agarrarse a los paneles que revisten el armario.

3 - Alimentación eléctrica

Por su propia seguridad, el armario para vinos tiene que estar correctamente conectado a una toma de tierra.
Asegúrese de que la toma de tierra está correctamente instalada y de que la instalación está protegida por un disyuntor diferencial (30 mA*).
*no aplicable en algunos países.

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe para conexión estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Un electricista cualificado deberá examinar la clavija para comprobar si la toma de tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para su conformidad.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiarlo. Deberá ser reemplazado por un repuesto EuroCave con garantía de origen del fabricante.

Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión / frecuencia).

4 - Protección del medio ambiente y ahorro de energía

Cómo deshacerse del embalaje
Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave están fabricados con materiales reciclables.
Después de desembalar el armario, lleve los elementos del embalaje a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se pueden reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico
Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente perjudiciales para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.
Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos domésticos sin clasificar.
Cuando adquiera un nuevo producto EuroCave, puede confiar el reciclaje de su aparato viejo a su distribuidor EuroCave.
Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave.
De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

Para ahorrar energía
- Instale el armario en un lugar adecuado (ver página siguiente) y donde se den las condiciones de temperatura indicadas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas de la puerta mantienen una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.

Desactive los aparatos que ya no utilice desconectándolos, y quitando el cable de alimentación.

5 - Instalación del armario para vinos

Desembalaje

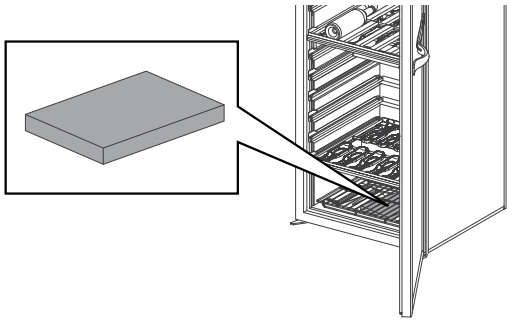
• Cuando reciba el armario, asegúrese de que el armario no presenta defectos en su aspecto exterior (golpes, deformaciones...).
• Abra la puerta y compruebe que el interior del equipo esté completo (paredes, soportes Main du Sommelier, bisagras, soporte botellas…).
• Retire los elementos de protección que se encuentran en el interior del armario.

Si observa algún problema, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre el lateral del lado del cable eléctrico.

Precauciones

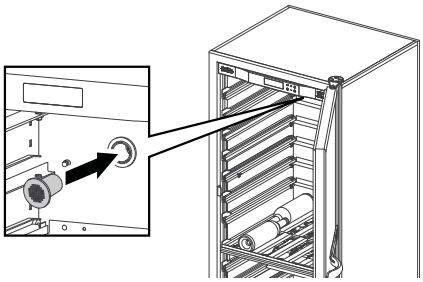
- No instale el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a una fuente de calor o a los efectos de la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- Coloque el aparato dejando un espacio de 5 cm a 10 cm como mínimo entre la pared y la pared trasera del armario.
- Si coloca el aparato debajo de una superficie de trabajo, deje un espacio de 5 cm como mínimo en torno al aparato, y también debajo de la superficie. Debe prever una rejilla de ventilación en la superficie de trabajo (aconsejado).
- Libere el cable de alimentación eléctrico para que sea accesible y para que no entre en contacto con ningún elemento del aparato.
- Incline ligeramente el armario hacia atrás para regular las patas delanteras (se regulan enroscando o desenroscando), de modo que el armario quede nivelado (se recomienda el uso de un nivel de burbuja).
- Coja el cable (que se encuentra en la caja de «accesorios» del armario), (solo en los modelos de 1 T) en la parte inferior del armario, debajo de la rejilla, en el recipiente dispuesto al efecto (ver siguiente esquema). En los modelos de 2 temperaturas, el casete se sustituye por el cilindro de arcilla (Cilindro Hygro++), que debe colocarse en una bandeja entre las botellas). Al utilizarlo por primera vez, debe sumergir el casete o el cilindro totalmente en el agua durante algunos minutos para que se impregne bien y después escurrirlo bien.



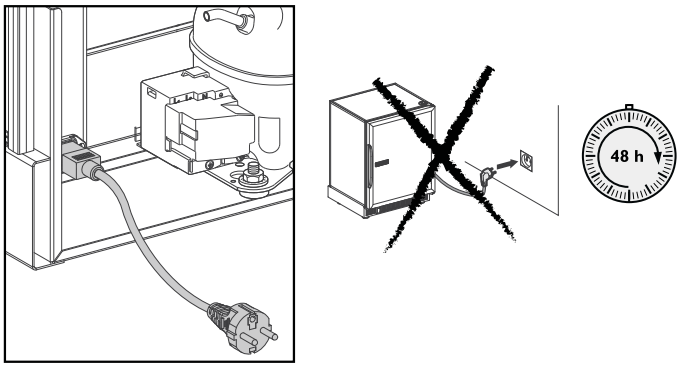
Instalación

Lleve el armario al emplazamiento escogido.
Este lugar deberá:
• estar abierto al exterior para que haya ventilación natural (no introducirlo en un armario cerrado…).
• no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño…)
• tener un suelo firme y plano
• disponer de suministro eléctrico (toma estándar 16 A, con toma a tierra con disyuntor diferencial, 30 mA)* (*no válido en algunos países).

- Coloque el filtro de carbono, que encontrará en la bolsa de accesorios, introduciéndolo por el interior del armario, en el orificio de ventilación situado en la parte superior izquierda (véase esquema a la derecha).



- Coja el cable (que se encuentra en la caja de accesorios del armario), conéctelo a la parte trasera inferior izquierda del armario en el conector dispuesto al efecto (véase siguiente esquema).



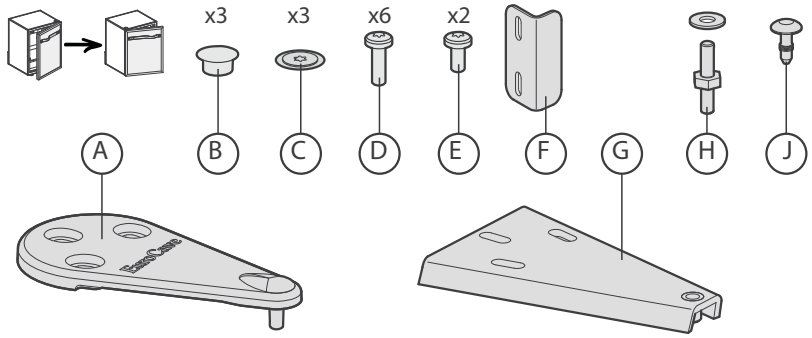
• Al ponerse en marcha por primera vez, se visualizará la alarma de filtro de carbón.
Reinicialice el contador del filtro a 365 (ver capítulo 7, § VI).

Atención: la sustitución de los LED del panel de control solo puede ser efectuada por un electricista cualificado.

Un armario para vinos debe estar diseñado de modo que las botellas no entren en contacto con la pared del fondo. Si no, la condensación que se crea en la pared podría gotear sobre las bandejas y dañar las etiquetas de las botellas. Además, el contacto con la pared del fondo puede crear una zona de escarcha, lo que resultaría perjudicial para el vino.

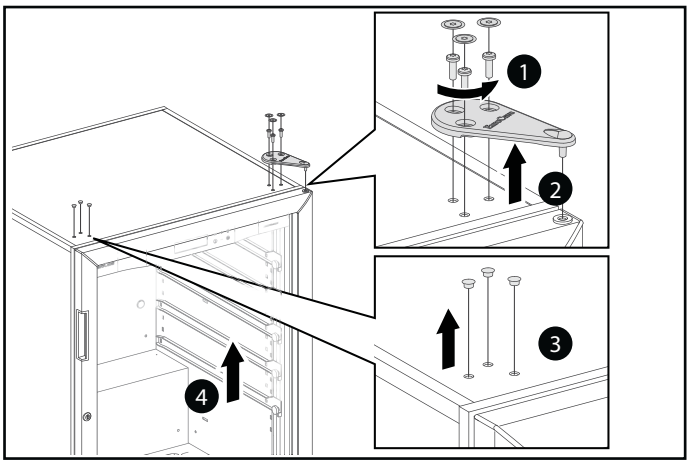
5 - Instalación del armario para vinos

I. Puerta reversible



A Bisagra superior
B Remates
C Remates
D Tornillo Torx
E Tornillo Torx
E Placa de fijación
M Bisagra inferior
H Eje de la puerta
J Remate eje de la puerta

De este modo se puede cambiar el sentido de apertura de esta. Proceda como sigue (ejemplo para cambiar una puerta derecha en puerta izquierda):

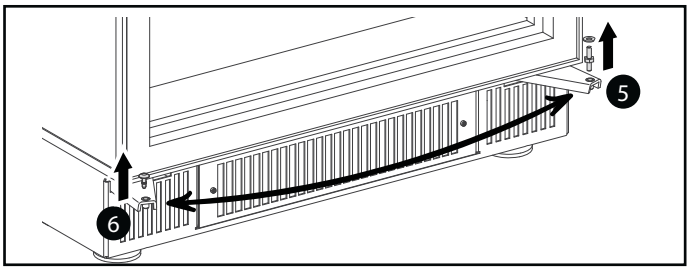


1 Desatornille los tres tornillos con una llave Torx "T25".

2 Quite la bisagra superior.

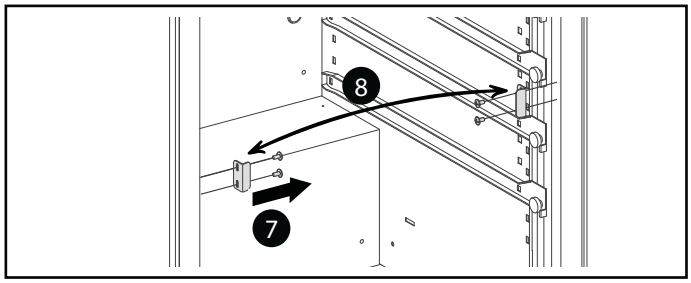
3 Retire con cuidado los tres tapones con una lámina fina.

4 Quite la puerta de la caja abriéndola ligeramente y después levantándola hacia arriba.



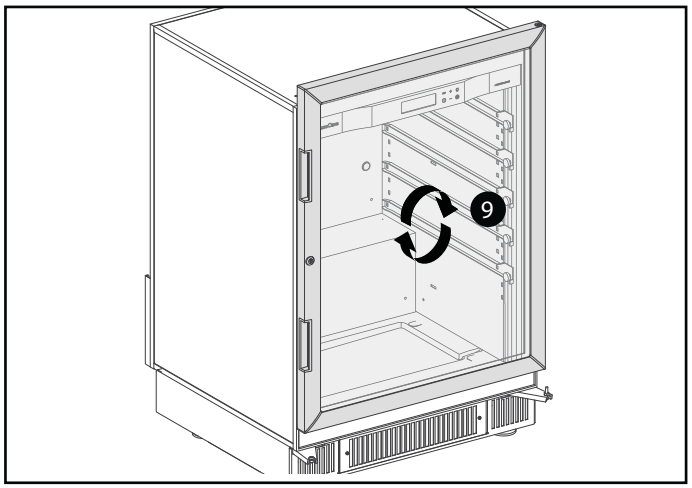
5 Desatornille el eje de la puerta.

6 Quite cuidadosamente los remates con la ayuda de una lámina fina y monte el eje en su lugar. Vuelva a colocar el remate del lado opuesto.



7 Desatornille los cuatro tornillos.

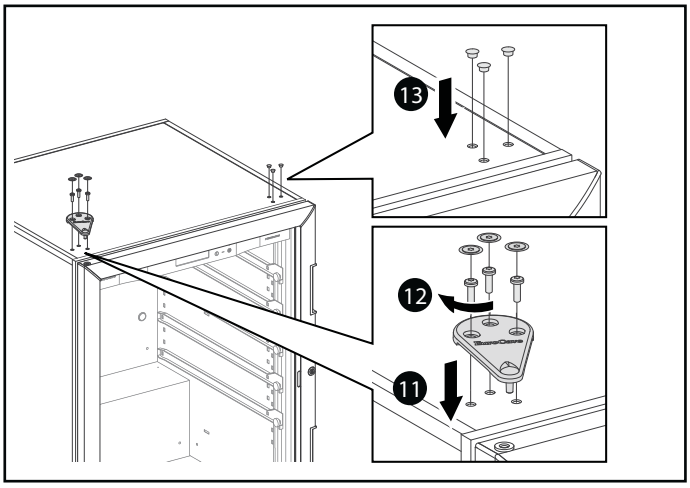
8 Fije la placa en el lado opuesto de la caja con los tornillos.



9 Gire la puerta 180 °.

Cuidado: la puerta pesa mucho. Tome todas las precauciones necesarias para no hacerse daño o dejarla caer.

10 Vuelva a colocar la puerta sobre su eje.



11 Ponga la bisagra superior en su sitio.

12 Atornille la bisagra de modo que la puerta quede bien paralela a la caja. Compruebe que la junta se adhiere bien a la caja (cerrando la puerta) para lograr una buena hermeticidad.

13 Coloque los remates.

Atención: Las puertas de los modelos Collection no son reversibles.

6 - Disposición - Ordenación

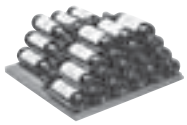
El armario EuroCave ha sido creado para que tenga posibilidades de evolución. Se adapta a sus necesidades y evoluciona en cuanto a su ordenación.

Distintos tipos de ordenación

Bandeja de almacenamiento universal
Ref.: AXUH
Capacidad: 77 botellas
Peso máximo: 100 kg

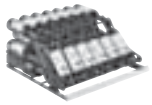
Bandeja deslizante universal equipada «Main du Sommelier»
Ref.: ACMS
Capacidad: 12 botellas

Bandeja deslizante Mágnum equipada «Main du Sommelier»
Ref.: ACGMS
Capacidad: 7 botellas



Bandeja de almacenamiento Bordelesa
Ref.: AXBH
Capacidad: 78 botellas
Peso máximo: 100 kg

Bandeja deslizante de cata
Ref.: ACVH
Capacidad: 20 botellas



Kit de presentación articulada para bandejas ACMS
Ref.: AOPRESAR
Capacidad: 32 botellas

Bandeja de presentación
Ref.: ACPH
Capacidad: 22 botellas

Bandeja deslizante Champagne
Ref.: ACHH
Capacidad: 10 botellas

Puede modificar la configuración del armario según sus necesidades.
Remítase a las páginas 97 a 104 para ver los ejemplos de ordenación.

Consejos de disposición del armario para vinos

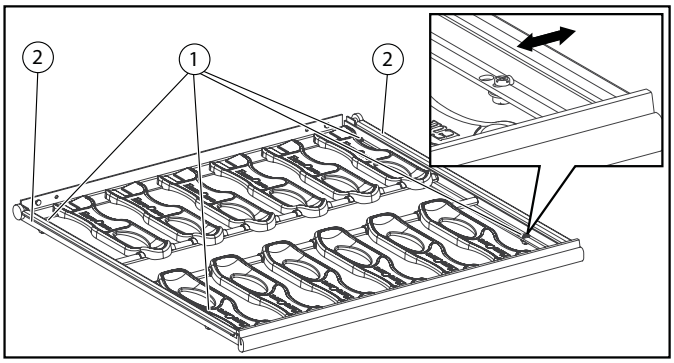
El armario para vinos EuroCave se ha ideado para poder almacenar una cantidad máxima de botellas con toda seguridad. Le aconsejamos que respete los consejos siguientes para optimizar su carga.

- Distribuya las botellas del modo más homogéneo posible en las distintas bandejas del armario para repartir el peso en varios sitios. Vigile que las botellas no estén en contacto con la pared del fondo del armario.
- Distribuya las botellas de forma homogénea aprovechando toda la altura del armario (no coloque todas las botellas arriba o todas abajo).
- Respete las indicaciones para la carga de botellas según el tipo de distribución del que está equipado el armario y no apile nunca botellas en una bandeja deslizante.
- Si dispone de bandejas deslizantes, colóquelas preferentemente en la parte superior del armario para facilitar el acceso diario.
- Asimismo, disponga una o dos botellas de cada uno de los distintos vinos en las bandejas deslizantes y guarde la reserva en las bandejas de almacenamiento. Solo tendrá que rellenarlas a medida que vaya consumiendo el vino.
- Cuando utilice el armario para vinos, no extraiga nunca más de una bandeja deslizante a la vez.

Atención: No modifique nunca la posición del tensor con el que está equipado el armario (ver descripción página 3) sin consultar antes al distribuidor, y no maneje nunca esta pieza con el armario cargado.

Añadir bandejas deslizantes

Cuando adquiera un armario, las bandejas deslizantes están ajustadas para adaptarse a la perfección a las dimensiones interiores del aparato. Si adquiere una bandeja deslizante adicional, puede ajustarla usted mismo. Para ello, afloje los tornillos ① de la primera guía ② derecha o izquierda (2 tornillos), y después ajuste la guía al ancho deseado y apriete los tornillos. Repita la operación con la segunda guía (si fuera necesario):

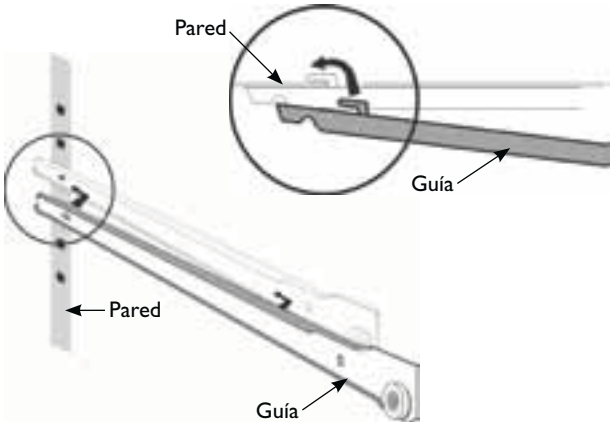


6 - Disposición - Ordenación

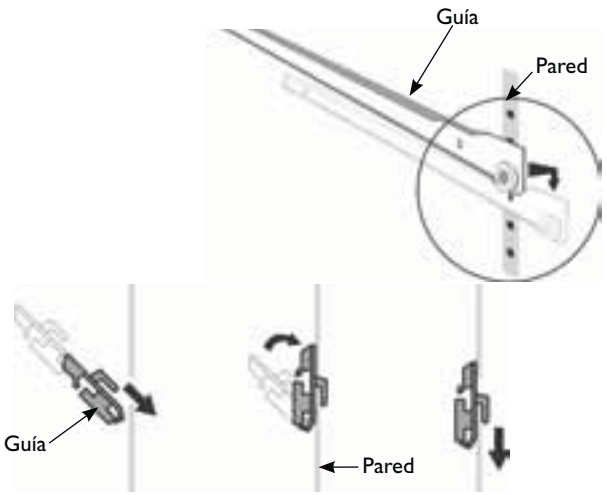
Cambio de emplazamiento de una bandeja deslizante

- Vacíe totalmente la bandeja deslizante.
- Después quite la bandeja deslizante tirando de ella hacia usted a la vez que levanta la parte delantera.
- Retire las guías deslizantes de las paredes localizando la guía de la derecha y la de la izquierda.
- A continuación, vuelva a instalarlas (ver siguiente esquema).

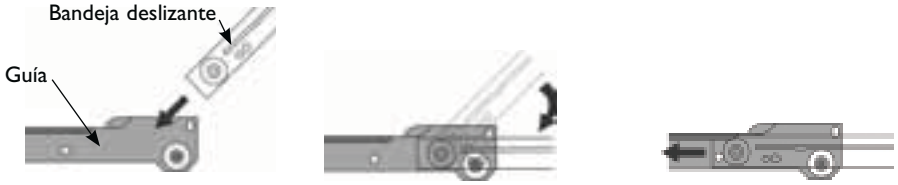
A. Instalación de la parte trasera de la guía



B. Instalación de la parte delantera de la guía



C. A continuación, vuelva a colocar la bandeja deslizante



7 - Puesta en marcha del armario para vinos

1. Conexión y puesta en marcha

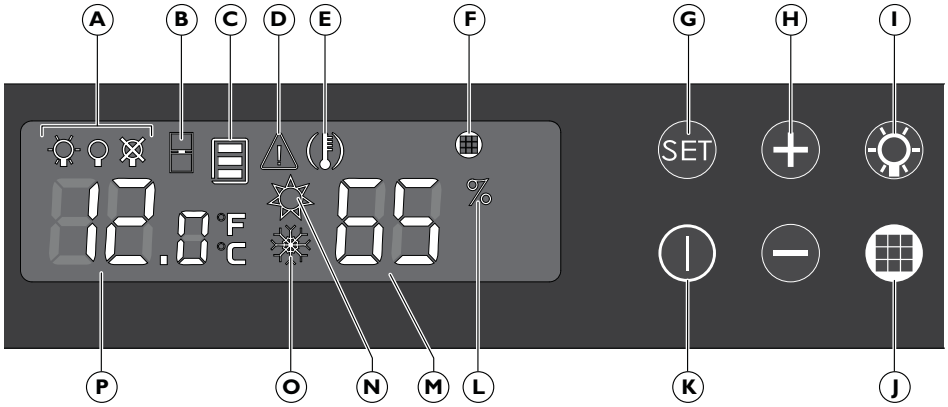
Espere 48 horas y después conecte el armario para vinos.
Para encenderlo, pulse el botón ⏻ durante 5 segundos.

Solicite que se compruebe la toma (presencia de fusibles, amperaje y disyuntor diferencial 30 mA). No enchufe varios armarios en una regleta de enchufes.

Para obtener un funcionamiento óptimo, le aconsejamos que llene el armario al 75 % como mínimo de su capacidad.

Compruebe el tipo de armario para vinos
Pulse simultáneamente las teclas ⊕ y ⊖ .

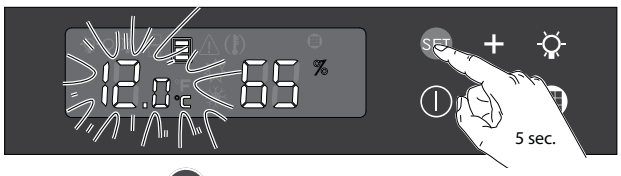
II-A. Descripción (modelo 1 temperatura V083 - V183 - V283)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zona de temperatura
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Tecla de acceso a las regulaciones y validación
H Teclas de selección y regulación
I Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
J Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
K Tecla de puesta en espera
L Alarma umbral de higrometría
M Visualizador del índice de humedad relativa
N Indicador circuito caliente
O Indicador circuito frío
P Visualizador de la temperatura

III-A. Regulación de la temperatura



Pulse 5 s la tecla ⏻ para ponerlo en funcionamiento.

1 Pulse unos 5 s la tecla SET.
El visualizador parpadea.

2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.

3 Pulse la tecla SET para validar.

El valor que se lee en el visualizador es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta sea efectiva la nueva consigna.

- La temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento).
  Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 5 y 22 °C.
- Intervalo de regulación recomendado para el envejecimiento del vino: de 10°C a 14 °C.

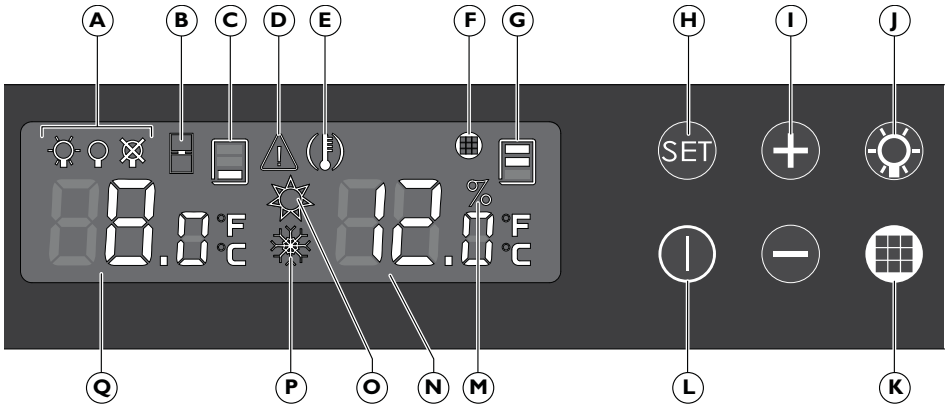
ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C.

Transformación del armario de envejecimiento en armario de servicio: puede utilizar el armario de 1 temperatura como armario de servicio para poner vinos blancos o tintos a la temperatura de servicio (posibilidad de regulación de 5 a 22 °C).
- **para los vinos blancos: intervalo de regulación recomendado de 6° a 10 °C**
- **para los vinos tintos: intervalo de regulación recomendado de 15° a 18 °C**

Este armario sirve por lo tanto de armario especial para vinos blancos o especial para vinos tintos.

7 - Puesta en marcha del armario para vinos

II-B. Descripción (modelo 2 temperaturas D183 - D283)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

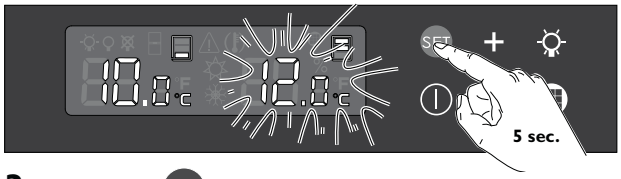
A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zona de temperatura del compartimento de refrigeración (compartimento inferior del armario)
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Zona de temperatura del compartimento de envejecimiento (compartimento principal del armario)
H Tecla de acceso a las regulaciones y validación
I Teclas de selección y regulación
J Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
K Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
L Tecla de puesta en espera
M Alarma umbral de higrometría
N Visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento o índice de humedad relativa
O Testigo circuito caliente
P Testigo circuito frío
Q Visualizador de la temperatura del compartimento de enfriamiento

III-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de enfriamiento: de 6 a 10 °C.
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de envejecimiento: de 10°C a 14 °C.

Pulse 5 s la tecla ⏻ para ponerlo en funcionamiento.

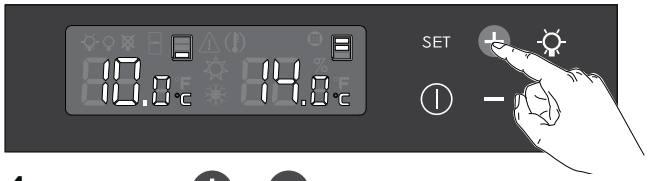
1 Pulse unos 5 s la tecla SET.
El visualizador parpadea.



3 Pulse la tecla SET para validar.
El visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento parpadea.

En todos los casos, el intervalo de la temperatura regulada en los compartimentos de enfriamiento y envejecimiento no puede ser superior a 6 °C (ej.: si el compartimiento de enfriamiento se regula a 6 °C, el de envejecimiento no puede superar los 12 °C). Asimismo, este intervalo no puede ser inferior a 2° C (ej.: si el compartimento de enfriamiento está regulado a 10 °C, el de envejecimiento no puede ser inferior a 12 °C).

2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada en el compartimento de enfriamiento.



4 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada en el compartimento de envejecimiento.

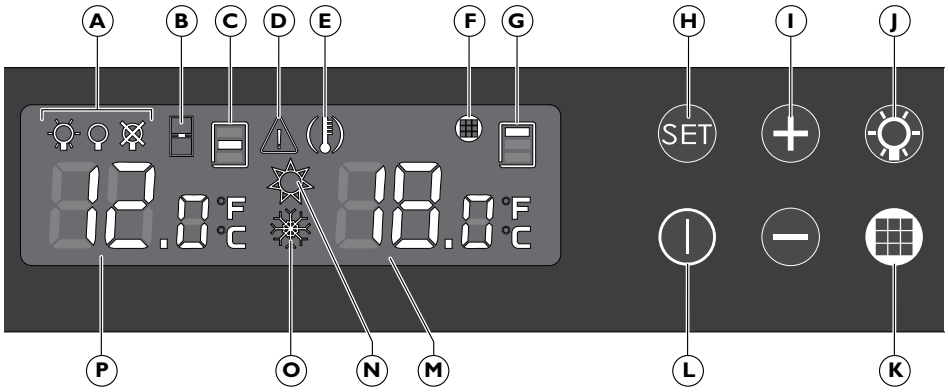
5 Pulse la tecla para validar.

El valor que se lee en el visualizador es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta sea efectiva la nueva consigna.

- Para el compartimento de enfriamiento, la temperatura de consigna por defecto es de 8 °C (temperatura ideal de enfriamiento). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 5 y 12 °C.
- Para el compartimento de envejecimiento, la temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 9 y 15 °C.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C.

II-C. Descripción (modelo 3 temperaturas D183 - D283)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

A Modo de iluminación

B Alarma puerta abierta

C Zona de temperatura del compartimento de envejecimiento (compartimento principal del armario)

D Alarma fallo de sonda

E Alarma de temperatura

F Alarma del filtro de carbón

G Zona de temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente (compartimento superior del armario)

H Tecla de acceso a las regulaciones y validación

I Teclas de selección y regulación

J Tecla de acceso y validación del modo de iluminación

K Tecla de acceso al contador del filtro de carbón

L Tecla de puesta en espera

M Visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente o del índice de humedad relativa

N Indicador circuito caliente

O Indicador circuito frío

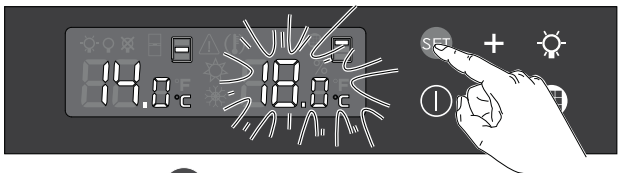
P Visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento

III-C. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de envejecimiento: de 10°C a 14 °C.
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: de 16 a 20 °C.
La temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimiento.

Pulse 5 s la tecla ⏻ para ponerlo en funcionamiento.

1 Pulse unos 5 s la tecla SET.
El visualizador parpadea.



3 Pulse la tecla SET para validar.
El visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente parpadea.

Los modelos de 3 temperaturas son armarios en los que la temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimiento de envejecimiento.
Por ello, si se desea obtener una temperatura inferior a 8°C en este compartimento de enfriamiento, deberá regularse una temperatura inferior a 12°C (10 °C aproximadamente) en la zona de envejecimiento.
Para la zona de puesta a temperatura ambiente, es imposible llegar a menos de 17 °C en los modelos con puertas acristaladas.

2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada en el compartimento de envejecimiento.

4 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de puesta a temperatura ambiente.

5 Pulse la tecla SET para validar.

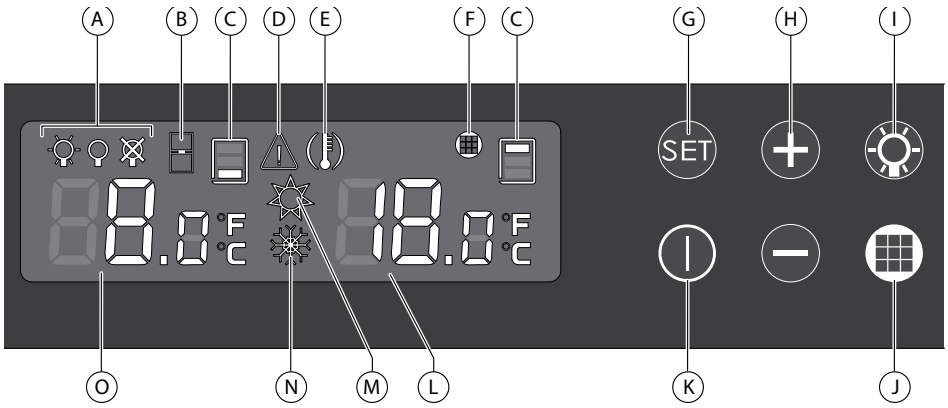
El valor que se lee en el visualizador es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta sea efectiva la nueva consigna.

- Para el compartimento de envejecimiento, la temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 9 y 15 °C.
- Para el compartimento de puesta a temperatura ambiente, la temperatura de consigna por defecto es de 18 °C (temperatura ideal de puesta a temperatura ambiente). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 15 y 22 °C.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 12 y 25 °C.

7 - Puesta en marcha del armario para vinos

II-D. Descripción (modelo multitemperatura S083 - S183 - S283)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación

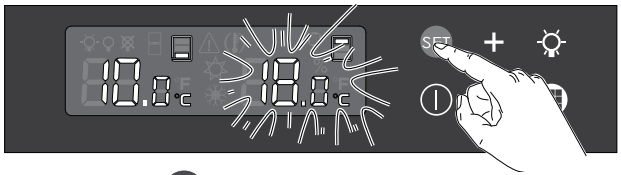
A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zonas de temperatura implicadas
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Tecla de acceso a las regulaciones y validación
H Teclas de selección y regulación
I Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
J Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
K Tecla de puesta en espera
L Visualizador de la temperatura más alta del armario
M Testigo circuito caliente
N Testigo circuito frío
O Visualizador de la temperatura más baja del armario

III-D. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C.
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más alta: 17 a 20 °C.

Pulse 5 s la tecla ⏻ para ponerlo en funcionamiento.

1 Pulse unos 5 s la tecla SET.
El visualizador parpadea.



3 Pulse la tecla SET para validar.
El visualizador de la derecha parpadea.

2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.

4 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.

5 Pulse la tecla SET para validar.

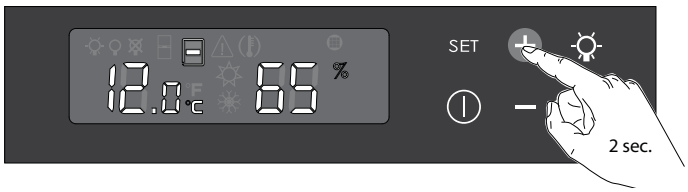
El valor que se lee en el visualizador es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta sea efectiva la nueva consigna.

- Para la temperatura más baja, la temperatura de consigna por defecto es de 8 °C. En cambio, esta temperatura de consigna puede regularse entre 5°C y 12 °C.
- Para la temperatura más alta, la temperatura de consigna por defecto es de 18 °C. En cambio, esta temperatura de consigna puede ajustarse entre 15°C y 22°C.

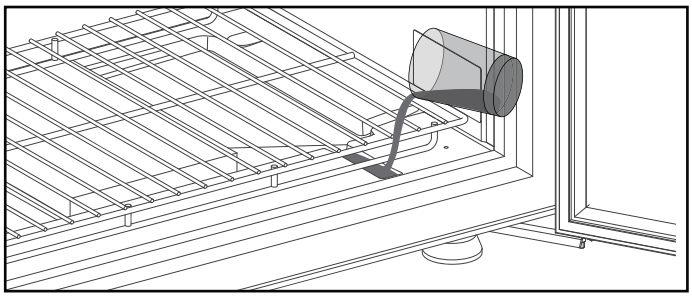
ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 12 y 35 °C.

IV. Visualización del nivel de humedad relativa

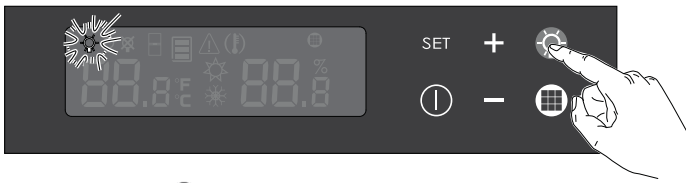
El armario para vinos está provisto de una función para medir la higrometría (únicamente en los modelos 1 y 2 temperaturas), que le permitirá conocer el nivel de humedad relativa dentro del aparato.
La tasa de higrometría ideal debe ser superior al 50 % (lo ideal es que esté entre el 60% y el 75 %).



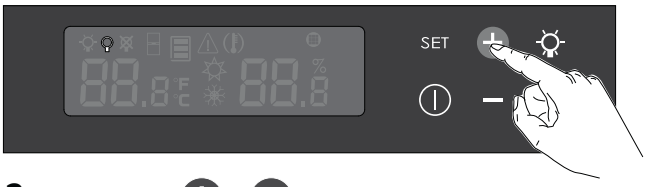
Si desea aumentar el índice de humedad relativa en el armario, vierta el equivalente a un vaso de agua en el canal del recipiente situado abajo a la derecha del armario.



V. Regulación del modo de iluminación



1 Pulse la tecla ☼.
El testigo del modo activo parpadea.



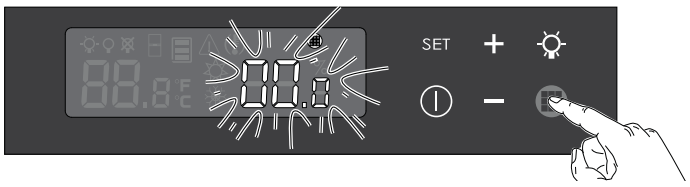
2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖, para seleccionar el modo deseado.
3 Pulse la tecla ☼ para validar.

Tiene 3 posibilidades de regulación para la iluminación:

- Iluminación permanente (para una iluminación ambiental en un armario con puerta acristalada por ejemplo).
- Iluminación al abrir la puerta (se apaga cuando se cierra la puerta del armario).
- Iluminación desactivada.

⚠ **Precauciones de utilización:** radiación intensa, no mire nunca directamente el eje del haz.

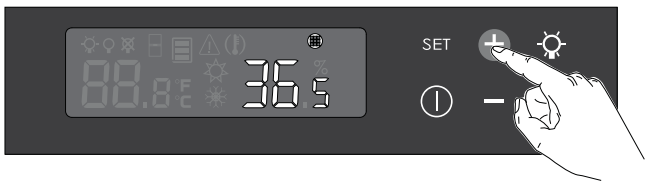
VI. Visualización del contador del filtro de carbón



Al poner en marcha el aparato o al sustituir el filtro, ajuste el contador a 365.

1 Pulse la tecla ▦.
El indicador parpadea.

3 Pulse la tecla ▦ para validar.
Se apaga la visualización de la alarma.



2 Pulse la tecla ⊕ para ajustar a 365.

El filtro de carbón debe cambiarse todos los años.

Puede consultar el contador pulsando la tecla ▦.

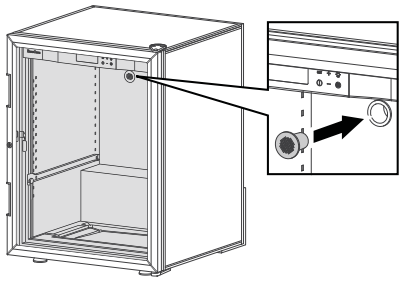
En un entorno particularmente seco y/o en condiciones climáticas poco favorables (por ejemplo en invierno), puede utilizar el kit higrometría «Hygro++» con el que podrá aumentar el índice de higrometría relativa dentro del armario para vinos.

8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

El armario para vinos EuroCave es un aparato con un funcionamiento simple y probado.

Operaciones de mantenimiento una vez al año aproximadamente

- Desconecte y descargue el aparato.
- Limpie el condensador en la parte trasera del aparato quitando el polvo con un aspirador.
- Limpie el interior de los compartimientos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Aclare cuidadosamente.
- Sustituya el filtro de carbón activo que se encuentra en el orificio de ventilación superior del armario (véase capítulo 5). Retire el filtro de carbón manualmente. El filtro de carbón está disponible en su distribuidor habitual. Deberá ser sustituido por un recambio con garantía de origen del fabricante.
- Compruebe el buen estado de las juntas.



Controle con regularidad el armario para vinos e informe de cualquier anomalía a su distribuidor: es la garantía para alargar la vida del aparato.

Mantenimiento del armario para vinos «Collection»:

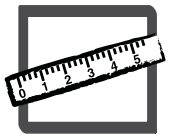
- En caso de manchas (salpicaduras, huellas de los dedos), limpiarlo con un paño húmedo.
- Para que los elementos permanezcan limpios, quite el polvo regularmente con un paño seco.
- No se recomienda ni se considera útil utilizar sprays especiales para muebles.
- Si el panel o paneles está dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidentes	Causas	Acciones correctivas
Se visualiza el pictograma	La temperatura no ha vuelto bajo el límite de los ±4 °C	Compruebe el cierre de la puerta. Compruebe el estado de la junta de la puerta. Si ha cargado en el armario una gran cantidad de botellas en las horas anteriores, espere un poco y después vuelva a comprobarlo. Si la alarma persiste, póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
El pictograma se visualiza siempre después de las anteriores acciones de corrección	Anomalía de funcionamiento	Desconecte el armario y póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
Se visualiza el pictograma	Alarma puerta abierta	Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.
El pictograma parpadea	El índice de humedad relativa es inferior al 50 % durante más de 72 horas	• Añadir un vaso de agua en el canal del recipiente (ver capítulo 7, § IV). • Para calcular la periodicidad en que debe añadirse agua, cuente el número de días entre el primer día que haya añadido agua y el día en que aparece el pictograma. Al cabo de algunas horas, el pictograma se apaga.
El aparato no puede disminuir el índice de humedad al valor deseado.		• Vacíe el armario, retire el casete de humedad y limpie el recipiente. • Retire el tubo situado en el fondo del recipiente. La humedad será expulsada directamente fuera del aparato. Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave si el problema persiste a pesar de las distintas acciones.
Se visualiza el pictograma	Alarma del filtro de carbón	Retire el filtro de carbón (ver capítulo 5).
Se visualiza el pictograma	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.

Si el funcionamiento del aparato le parece anormal, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

10 - Características técnicas y energéticas



Classic 83									
	Alto mm	**Ancho mm**	**Fondo mm**	**Peso en vacío** puerta acristalada (Kg)	**Peso en vacío** puerta acristalada Full Glass (Kg)	**Peso en vacío** puerta opaca Full Glass (Kg)	**Límites de uso** T° mín. °C	T° máx. °C	**Consumo** en 24 h* (kWh)
1 temperatura									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 temperaturas									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 temperaturas									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multitemperatura									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

*Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25 °C con puerta opaca Black Piano.
Precisión de regulación: +/- 1 °C, Precisión en pantalla: +/- 1 °C.

Si el armario tiene puertas acristaladas, en determinadas condiciones extremas de temperatura puede alterarse el rendimiento del armario para vinos.

Collection								
	Alto mm	**Ancho mm**	**Fondo mm**	**Peso en vacío** puerta acristalada Full Glass (Kg)	**Peso en vacío** puerta opaca Full Glass (Kg)	**Límites de uso** T° mín. °C	T° máx. °C	**Consumo** en 24 h* (kWh)
1 temperatura								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperaturas								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperaturas								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multitemperatura								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

*Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25 °C con puerta opaca Black Piano.

Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 SEGURIDAD 2006/95/CE
Normas EN60335-1: 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24: 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE
Norma EN55014-1/2

3 ENTORNO
Directiva 2010/30/UE
Reglamento 1060/2010

10 - Características técnicas y energéticas

Datos sobre consumo de energía

Referencia		Tipo de puertas	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual AEc* (kWh/año)	Volumen útil (litros)	Temperatura de los demás compartimentos**	Emisión acústica (dB(A))
Classic	**Collection**						
1 temperatura							
V-083V3	Coll S - 1 temperatura	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperatura	Puerta acristalada	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatura	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatura	Puerta acristalada	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatura	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatura	Puerta acristalada	F	456	433	-	38
2 temperaturas							
D-183V2	Coll M - 2 temperaturas	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperaturas	Puerta acristalada	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturas	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturas	Puerta acristalada	F	456	436	-	38
3 temperaturas							
E-183V2	Coll M - 3 temperaturas	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 temperaturas	Puerta acristalada	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturas	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturas	Puerta acristalada	F	456	427	15 -22°C	38
Multifunciones							
S-083V3	Coll S - multifunciones	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multifunciones	Puerta acristalada	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multifunciones	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multifunciones	Puerta acristalada	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multifunciones	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multifunciones	Puerta acristalada	F	456	444	-	38

* Consumo de energía calculado sobre la base del resultado obtenido en 24 h en condiciones de prueba normalizadas (25°C). El consumo de energía real depende de las condiciones de utilización y de emplazamiento del aparato.
Este apparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
Categoría de todos los modelos: 2
Clase climática: Nuestros aparatos han sido concebidos para ser utilizados a una temperatura ambiente comprendida entre los 10°C y los 32°C (clase SN). No obstante, remítase a las tablas de características técnicas (pág. 16) para conocer el rendimiento óptimo de su producto.
Estos aparatos no son integrables.

** puesta a temperatura ambiente

WELKOM

U heeft zojuist een product van het merk EuroCave aangeschaft en wij danken u daarvoor. Onze producten zijn met de grootste zorg ontworpen en we besteden extra aandacht aan hun ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
Wij hopen dat dit product helemaal aan uw verwachtingen voldoet.

WAARSCHUWINGEN

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.
EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.
Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.
Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.
Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.
Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door een kabel of speciale eenheid die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de onderhoudsdienst.
WAARSCHUWING: - Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.
- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.
- Het koelcircuit niet beschadigen.
- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:
- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen; - boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
- omgevingen van het type hotelkamer; - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.

Welkom in de wereld van EuroCave

Al jarenlang stellen wij ons ten doel u zo goed mogelijk te begeleiden bij uw passie voor wijn… Hiervoor zet EuroCave haar knowhow in en combineert de 6 essentiële criteria voor het serveren van wijn:

Temperatuur
De twee grote vijanden van wijn zijn extreme temperaturen en plotselinge temperatuurschommelingen. Bij een constante temperatuur kan de wijn optimaal rijpen.

Luchtvochtigheid
Dit is een essentiële factor om de luchtdichtheid van de kurken te kunnen waarborgen. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter tussen 60 en 75 %).

Duisternis
Licht, en met name het ultraviolette bestanddeel daarvan, zorgt voor het snel bederven van wijn door de onomkeerbare oxidatie van tannine. Het wordt dus sterk aanbevolen om wijn te bewaren in een donkere ruimte, beschermd tegen ultraviolette stralen.

Afwezigheid van trillingen
Trillingen verstoren het trage biochemische ontwikkelingsproces van de wijn en zijn vaak fataal voor de beste wijnen. De flessenrekken van de "Main du Sommelier" isoleren elke fles tegen eventuele storingen (antitrillingtechnologie).

Luchtcirculatie
De constante luchtverversing voorkomt schimmelvorming in uw wijnkast. De wijnkasten van EuroCave beschikken over een ontluchtingssysteem met kelderraameffect, te vergelijken met de ontluchting van een natuurlijke wijnkelder.

Opbergruimte
Het vaak verplaatsen van flessen is schadelijk voor de wijn. Een goed aangepaste opbergruimte die de handelingen tot een minimum beperkt, is onmisbaar.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen	
Elzas	10 °C
Beaujolais	13 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C
Rode Bordeaux	17 °C
Witte Bourgogne	11 °C
Rode Bourgogne	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C

Australische wijnen	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

Andere wijnen	
Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italië	16 °C

INHOUDSOPGAVE

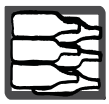
1 - Beschrijving van uw wijnkast **5**

2 - Belangrijke veiligheidsinstructies **6**

3 - Elektrische voeding **6**

4 - Bescherming van het milieu en energiebesparing **6**

5 - Installatie van uw wijnkast **7**
I - Links- of rechtsom draaiende deur 8



6 - Inrichting - Indeling **9**

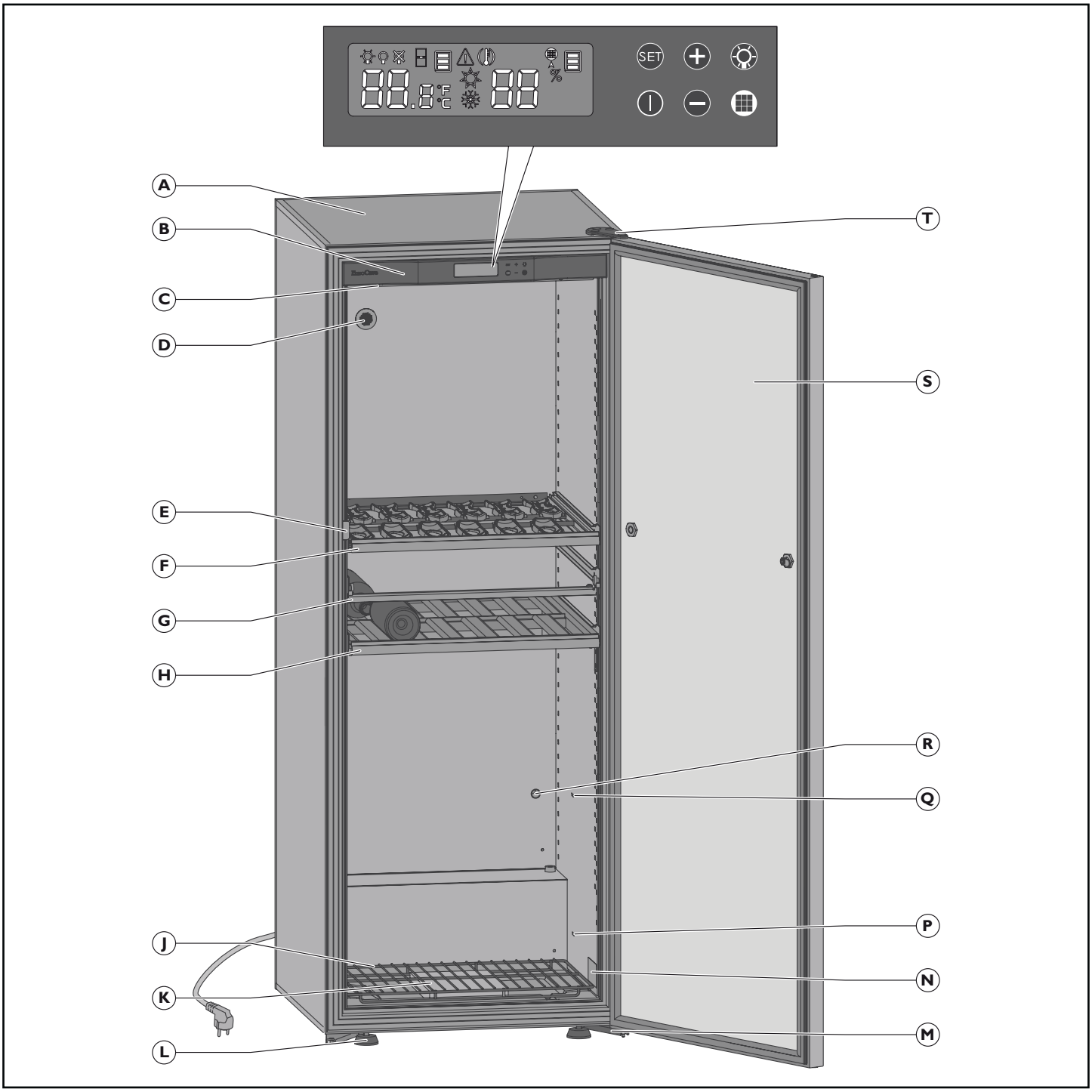
7 - Ingebruikname van uw wijnkast **11**
I - Aansluiting 11
II-A - Schematische weergave (model 1 temperatuur V083 - V183 - V283) 11
III-A – Temperatuurregeling 11
II-B - Schematische weergave (model 2 temperaturen D183 - D283) 12
III-B – Temperatuurregeling 12
II-C - Schematische weergave (model 3 temperaturen E183 - E283) 13
III-C – Temperatuurregeling 13
II-D - Schematische weergave (multitemperatuur-model S083 - S183 - S283) 14
III-D – Temperatuurregeling 14
IV - Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad 15
V – Instellen van de verlichting 15
VI - Weergave teller koolfilter 15

8 - Algemeen onderhoud **16**

9 - Storingen **16**

10 - Technische kenmerken en energieaspecten **17-18**

11 - Voorbeelden van indelingen **97**



A Behuizing
B Bedienings- en regelpaneel
C Verlichting (2 led's)
D Ontluchtingsopening + actief koolfilter
E Vergrendelhaak
F Schuifplateau
G Versterkingsstang behuizing (niet verwijderen) - alleen model 283
H Bewaarplateau
J Rooster
K Vochtigheidscassette (modellen met 1 temperatuur)*
L 2 verstelbare voeten voor het waterpas plaatsen
M Lage scharnier
N Identificatie-etiket
P Locatie sondes bij wijnkasten met 2 en multitemperaturen
Q Locatie van de sonde bij wijnkasten met 3 temperaturen
R Vrije ontluchtingsopening
S Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist)
T Hoge scharnier

* Voor de modellen met 2 temperaturen wordt de cassette vervangen door de Hygro + +-cilinder.

2 - Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.
Als u het apparaat niet conform de handleiding gebruikt, kan dit leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (zie tabel met omgevingstemperaturen voor het apparaat in werking op pag. 15).
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Het wordt sterk afgeraden om de panelen van de behuizing van uw wijnkast vast te grijpen.

3 - Elektrische aansluiting

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).
*niet geldig in bepaalde landen.

Het elektriciteitssnoer van de wijnkast is voorzien van een stekker die moet worden aangesloten op een standaard, geaard stopcontact, om elk risico van elektrische schok te vermijden.

Laat de installatie controleren door een vakkundig elektricien die u garandeert dat het apparaat goed geaard is en die, indien nodig, werkzaamheden uitvoert om aan de wettelijke normen te voldoen.

Ga met een beschadigd elektriciteitssnoer naar uw dealer van EuroCave. Het moet worden vervangen door een elektriciteitssnoer met fabrieksgarantie.

In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van de wijnkast voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

4 - Milieubescherming en energiebesparing

Verwijdering van de verpakking
Het door EuroCave gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.
Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

Recycling: een gebaar van de burger
Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.
U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.
Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Bespreek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen
- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitssnoer te verwijderen.

5 - Installatie van uw wijnkast

Uitpakken

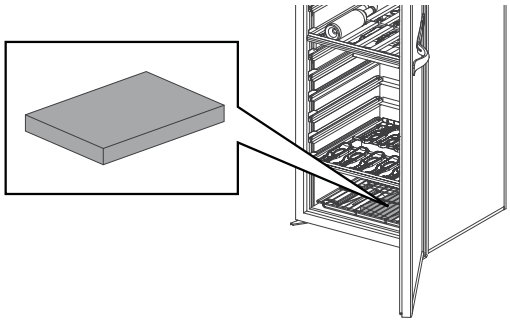
- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, rekken Main du Sommelier, scharnieren, flessenrekken,...).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.

Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave.

Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitssnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 5 cm open te houden rondom het apparaat en onder het werkblad. Zorg voor een ontluchtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Plaats de vochtigheidscassette (in het zakje met «accessoires» van uw wijnkast) (alleen voor modellen met 1 temperatuur) onder in de wijnkast, onder het rooster, in de hiervoor bestemde bak (zie schema hieronder). Voor de modellen met 2 temperaturen, wordt de cassette vervangen door een kleicilinder (Hygro + +-cilinder) die op een plateau tussen de flessen kan worden geplaatst). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette of cilinder gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in water zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken.



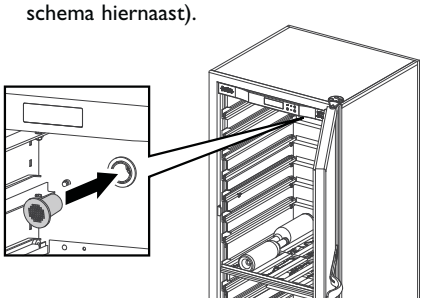
Installatie

Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

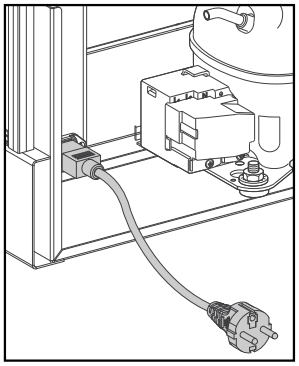
Deze moet:

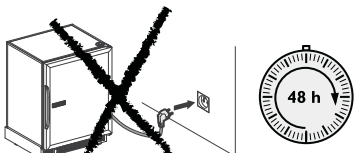
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...),
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).

- Neem het koolfilter uit het doosje met "accessoires" en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluchtingsopening bovenaan links (zie schema hiernaast).



- Neem het elektriciteitssnoer uit het zakje met "accessoires" van uw wijnkast en sluit het linksonder op de achterkant van de wijnkast aan op de hiervoor bestemde aansluiting (zie schema hieronder).





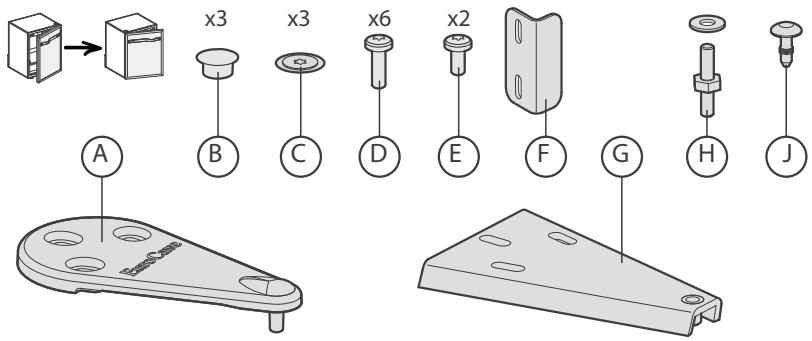
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 7, § VI).

Let op: De LED's op het bedieningspaneel mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

Een wijnkast moet zodanig zijn ontworpen dat de flessen niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig is voor de wijn.

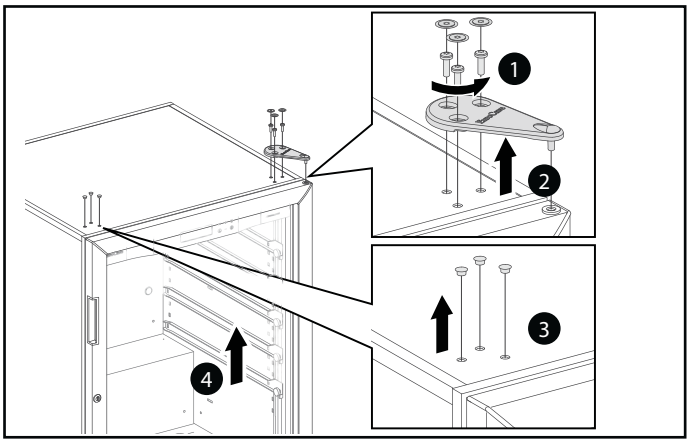
5 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

I. Links- of rechtsom draaiende deur



A Hoge scharnier
B Doppen
C Doppen
D Torkschroeven
E Torkschroeven
F Vergrendelhaak
G Lage scharnier
H Deuras
J Dop deuras

Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):

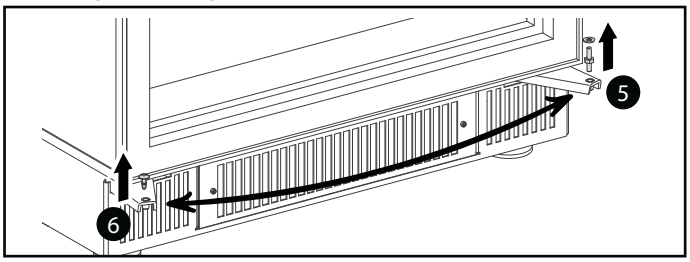


1 Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".

2 Verwijder de bovenste scharnier.

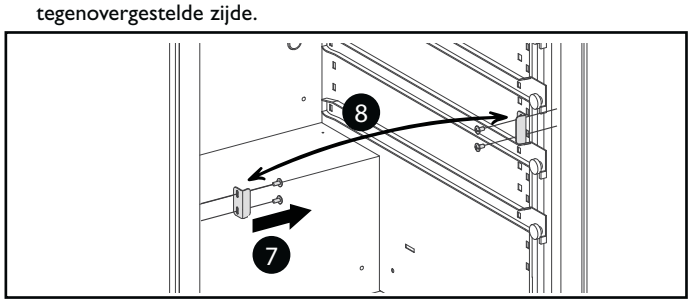
3 Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.

4 Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



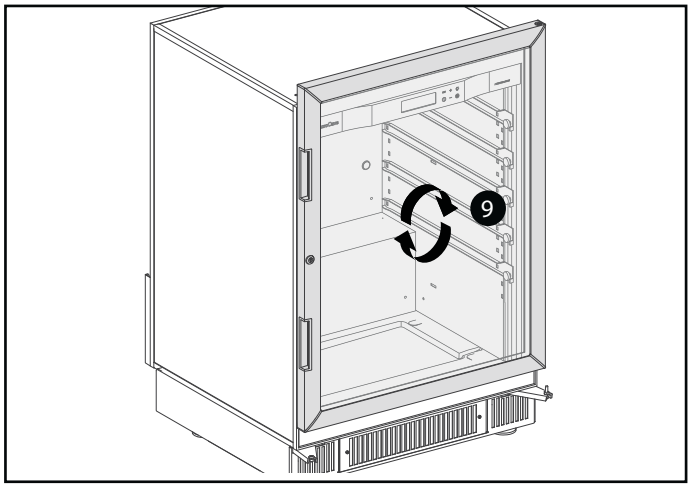
5 Schroef de deuras los.

6 Verwijder voorzichtig de dop met behulp van een dun mesje en monteer de as en het sluitringetje (afb. B). Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde.



7 Draai de vier schroeven los.

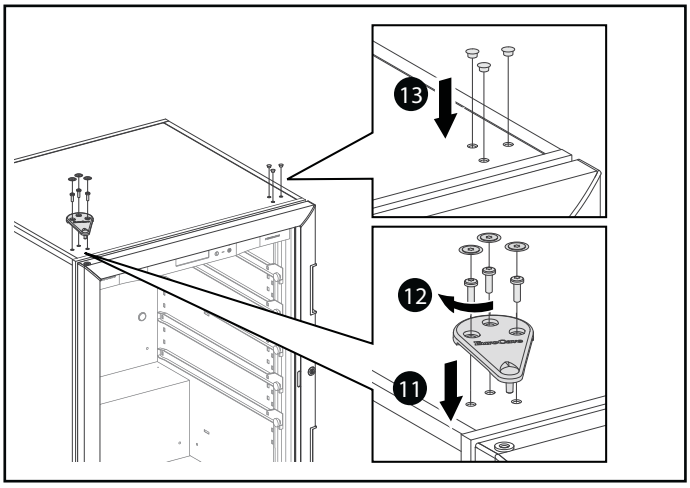
8 Bevestig de vergrendelhaak aan de andere kant van de behuizing met behulp van schroeven.



9 Draai de deur 180 °.

Let op: de deur is erg zwaar. Tref alle benodigde voorzorgsmaatregelen om u niet te bezeren of de deur te laten vallen.

10 Plaats de deur terug op zijn as.



11 Plaats de bovenste scharnier.

12 Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.

13 Plaats de doppen terug.

Let op: De deuren van de Collectie-modellen zijn niet omkeerbaar.

6 - INRICHTING - INDELING

YUw wijnkast van EuroCave is zodanig ontworpen dat hij steeds kan worden aangepast. Hij kan altijd aan uw behoeften voldoen door de indeling aan te passen.

Verschillende soorten indelingen

Universeel bewaarplateau
Ref.: AXUH

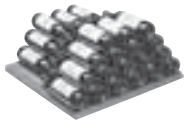
Capaciteit: 77 flessen
Maximumgewicht: 100 kg

Universeel schuifplateau uitgerust met de «Main du sommelier»
Ref.: ACMS

Capaciteit: 12 flessen

Schuifplateau Magnum uitgerust met de «Main du sommelier»
Ref.: ACGMS

Capaciteit: 7 flessen

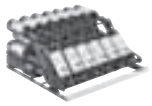


Universeel Bordeaux
Ref.: AXBH

Capaciteit: 78 flessen
Maximumgewicht: 100 kg

Serveer-plateau
Ref.: ACVH

Capaciteit: 20 flessen



Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS
Ref.: AOPRESAR

Capaciteit: 32 flessen

Presentatieplateau presentatie
Ref.: ACPH

Capaciteit: 22 flessen

Schuifplateau Champagne
Ref.: ACHH

Capaciteit: 10 flessen

De configuratie van uw wijnkast kan naar behoefte worden aangepast.
Zie pagina 97 tot 104 voor voorbeelden van indelingen.

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

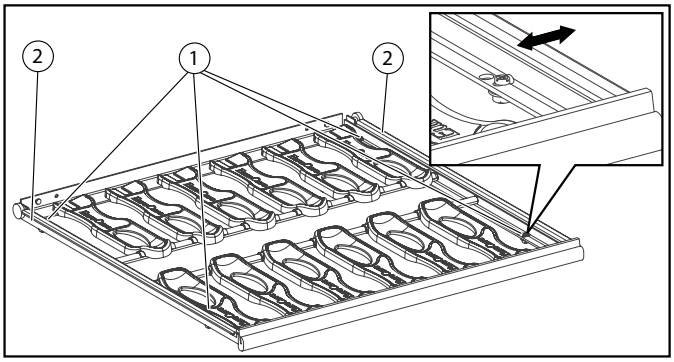
In uw wijnkast van EuroCave kan een maximum aantal flessen volkomen veilig worden bewaard. Wij raden u aan om een aantal adviezen op te volgen voor een zo optimaal mogelijke vulling van uw wijnkast.

- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen worden verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).
- Volg de vuladviezen afhankelijk van het soort indeling waarmee uw wijnkast is uitgerust goed op en stapel nooit flessen op elkaar op een schuifplateau.
- Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.
- Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.
- Trek bij het gebruik van uw wijnkast nooit meer dan één schuifplateau tegelijkertijd naar voren.

Let op: Verander nooit de positie van de versterkingsstang van uw wijnkast 283 (zie schema op pagina 3) zonder eerst uw dealer te raadplegen. U mag de versterkingsstang ook nooit verplaatsen indien uw wijnkast gevuld is.

Aanvulling schuifplateaus

Bij de aankoop van uw wijnkast zijn de schuifplateaus perfect afgesteld op de binnenafmetingen van uw apparaat. Bij aankoop van een nieuw schuifplateau, dient u deze afstelling zelf te doen. Schroef hiervoor de schroeven (1) van de eerste geleider (2) rechts of links (2 schroeven) los, plaats de geleider in de gewenste breedte en schroef de schroeven weer vast. Herhaal deze handeling voor de tweede geleider (indien nodig).

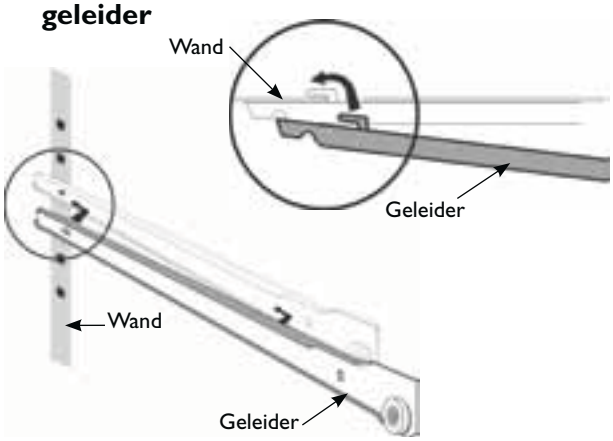


6 - Inrichting - Indeling

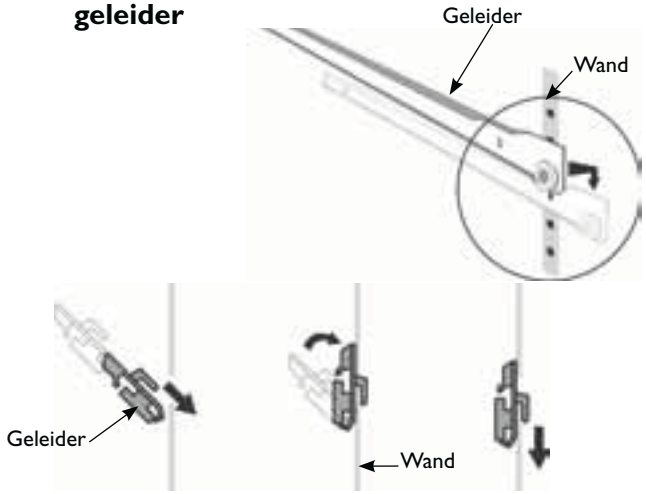
Wijziging locatie van een schuifplateau

- Maak het schuifplateau volledig leeg.
- Maak het schuifplateau volledig leeg en verwijder vervolgens het schuifplateau door het naar u toe te schuiven, waarbij u het voorste gedeelte omhoog tilt.
- Verwijder de geleiders van de wand door de rechter en linker geleider te markeren.
- Installeer ze opnieuw (zie schema hieronder).

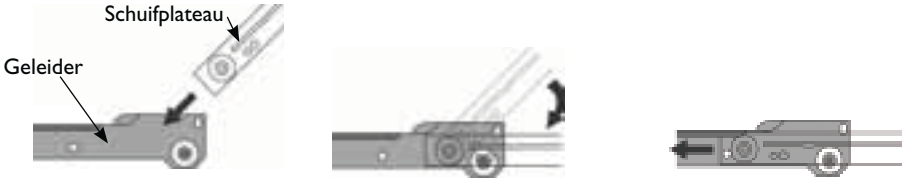
A. Plaatsing van het achterste gedeelte van de geleider



B. Plaatsing van het voorste gedeelte van de geleider



C. Plaats vervolgens het schuifplateau weer terug



I. Aansluiting en ingebruikname

Na 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

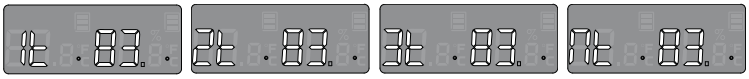
Druk op knop ⏻ gedurende 5 seconden om de wijnkast aan te zetten .

Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA). Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.

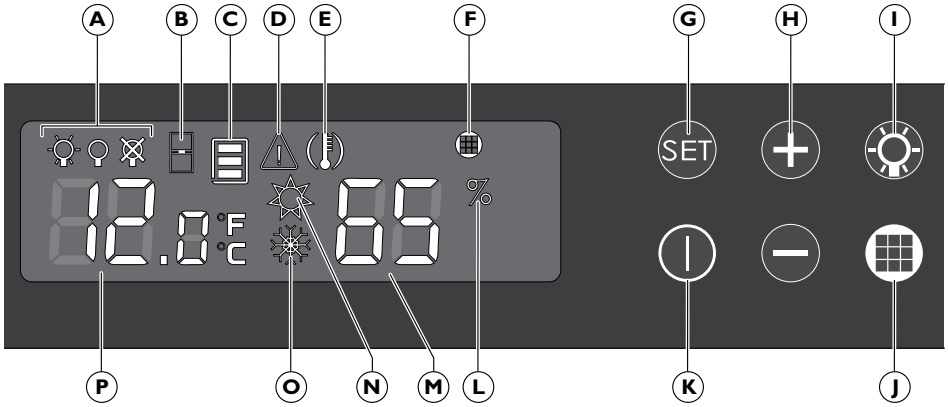
Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te vullen voor minimaal 75% van haar capaciteit.

Controleer uw type wijnkast

Druk gelijktijdig op de toetsen ⊕ en ⊖ .



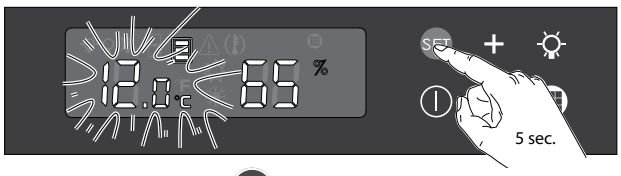
II-A. Schematische weergave (model 1 temperatuur V083 - V183 - V283)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

A Verlichtingsmodus
B Alarm deur geopend
C Temperatuurzone
D Alarm sondestoring
E Temperatuuralarm
F Koolfilteralarm
G Toegangstoets instellingen en bevestiging
H Selectie- en intstellingstoetsen
I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
J Toegangstoets teller koolfilter
K Standby-toets
L Alarmgrens luchtvochtigheid
M Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad
N Indicator warmtecircuit
O Indicator koelcircuit
P Temperatuurweergave

III-A. Temperatuurregeling



Druk 5 sec. op de knop ⏻ om op te starten.

1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets SET.
Het scherm begint te knipperen.

2 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in te stellen.

3 Druk op de knop SET om te bevestigen.

De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 22 °C.
- Adviestemperatuur voor het bewaren van wijnen: 10 tot 14 °C.

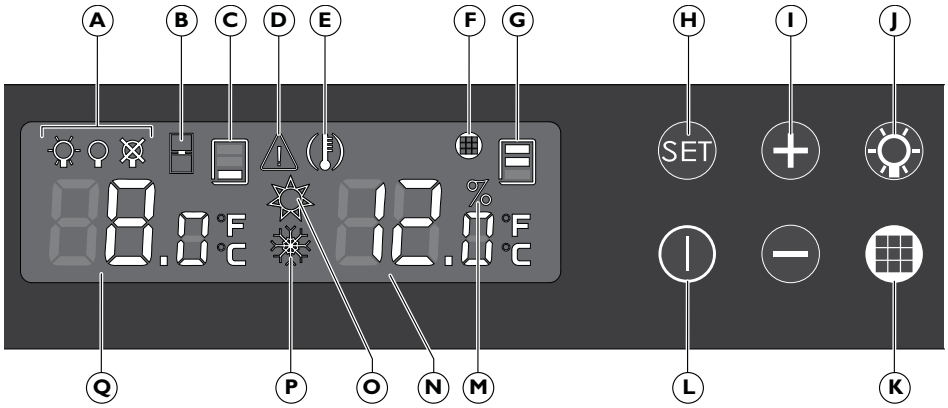
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35 °C.

Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast:
u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 5 tot 22°C):
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10 °C**
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18 °C.**

Deze wijnkast speelt dan de rol van serveerwijnkast speciaal voor witte of rode wijn.

7 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

II-B. Schematische weergave (2-temperatuuren model D183 - D283)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

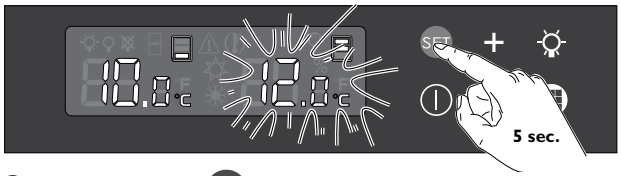
A Verlichtingsmodus
B Alarm deur geopend
C Temperatuurzone chambreervak (bovenste vak van de wijnkast)
D Alarm sondestoring
E Temperatuuralarm
F Koolfilteralarm
G Temperatuurzone chambreervak (bovenste vak van de wijnkast)
H Toegangstoets instellingen en bevestiging
I Selectie- en instellingstoetsen
J Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
K Toegangstoets teller koolfilter
L Standby-toets
M Alarmgrens luchtvochtigheid
N Temperatuurweergave van het bewaarvak of de relatieve luchtvochtigheidsgraad
O Indicator warmtecircuit
P Indicator koelcircuit
Q Temperatuurweergave van het koelvak

III-B. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het koelvak: 6 tot 10 °C.
Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.

Druk 5 sec. op de knop ⏻ om op te starten.

1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets SET.
Het scherm begint te knipperen.



3 Druk op de knop SET om te bevestigen.
De temperatuurweergave van het bewaarvak knippert.

2 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in het koelvak in te stellen.

4 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in het bewaarvak in te stellen.

5 Druk op de knop om te bevestigen.

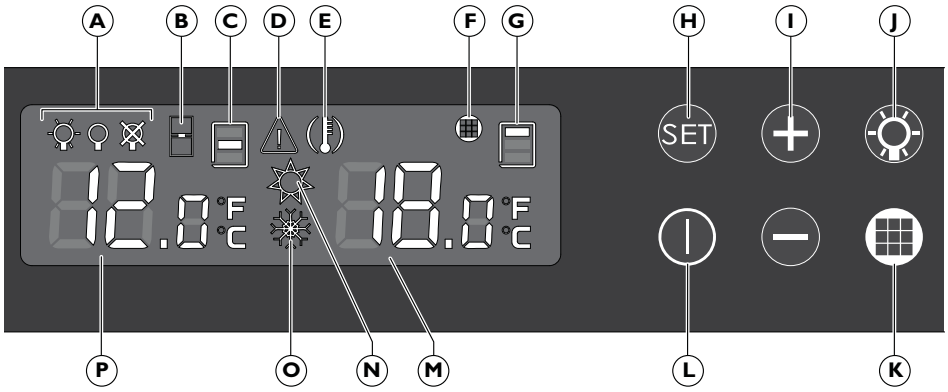
Het verschil tussen de ingestelde temperatuur in het koel- en bewaarvak mag in elk geval niet meer zijn dan 6°C (als het koelvak bijvoorbeeld is ingesteld op 6°C, dan mag de temperatuur in het bewaarvak niet hoger zijn ingesteld dan 12°C).
Het verschil mag ook niet minder zijn dan 2°C (als het koelvak bijvoorbeeld is ingesteld op 10°C, dan mag de temperatuur in het bewaarvak niet lager zijn ingesteld dan 12°C).

De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

- Voor het koelvak is de temperatuur standaard ingesteld op 8°C (ideale koeltemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
- Voor het bewaarvak is de temperatuur standaard ingesteld op 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15 °C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35 °C.

II-C. Description (3-temperatuuren model E183 - E283)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

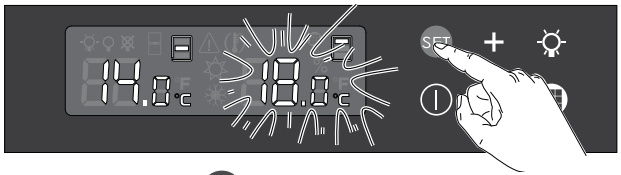
A Verlichtingsmodus
B Alarm deur geopend
C Temperatuurzone bewaarvak (bovenste vak van de wijnkast)
D Alarm sondestoring
E Temperatuuralarm
F Koolfilteralarm
G Temperatuurzone chambreervak (bovenste vak van de wijnkast)
H Toegangstoets instellingen en bevestiging
I Selectie- en instellingstoetsen
J Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
K Toegangstoets teller koolfilter
L Standby-toets
M Temperatuurweergave van het chambreervak of de relatieve luchtvochtigheidsgraad
N Indicator warmtecircuit
O Indicator koelcircuit
P Temperatuurweergave van het bewaarvak

III-C. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.
Instelbereik van de temperatuur van het chambreervak: 16 tot 20 °C.
De temperatuur van het koelvak is afhankelijk van de geprogrammeerde temperatuur van het bewaarvak.

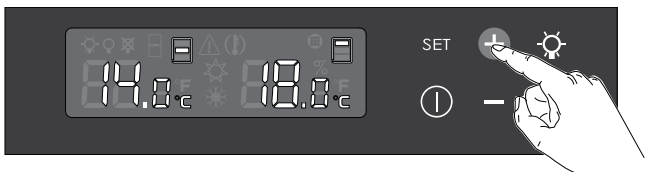
Druk 5 sec. op de knop ⏻ om op te starten.

1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets SET.
Het scherm begint te knipperen.



3 Druk op de knop SET om te bevestigen.
De temperatuurweergave van het chambreervak knippert.

De modellen met 3 temperaturen zijn wijnkasten waarvan de temperatuur van het koelvak wordt geïnduceerd door de temperatuur die is ingesteld in het bewaarvak. Als de temperatuur in het koelvak bijvoorbeeld lager moet zijn dan 8 °C, dan dient de temperatuur in het bewaarvak dus lager te zijn dan 12°C (ongeveer 10°C). Voor het chambreervak is het niet mogelijk om de temperatuur lager in te stellen dan 17°C voor de modellen met glazen deuren.



2 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in het bewaarvak in te stellen.

4 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste chambreertemperatuur in te stellen.

5 Druk op de knop SET om te bevestigen.

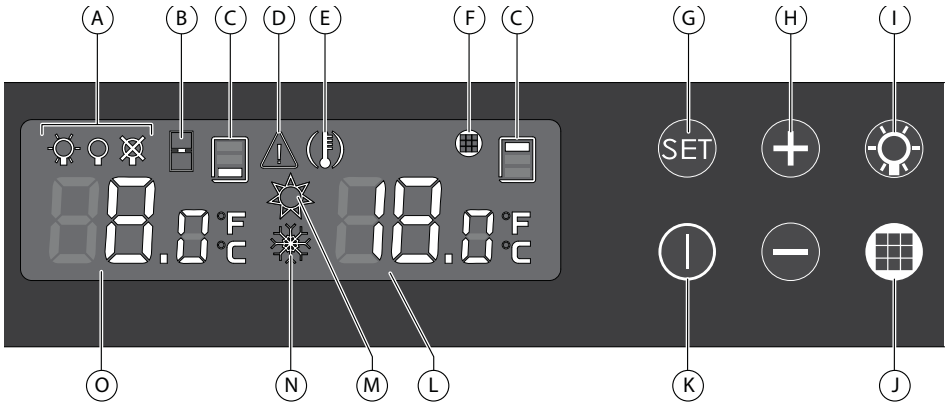
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

- Voor het bewaarvak is de temperatuur standaard ingesteld op 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15 °C.
- Voor het chambreervak is de temperatuur standaard ingesteld op 18°C (ideale chambreertemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22 °C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 25 °C.

7 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

II-D. Schematische weergave (multi-temperatuur-model S083 - S183 - S283)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

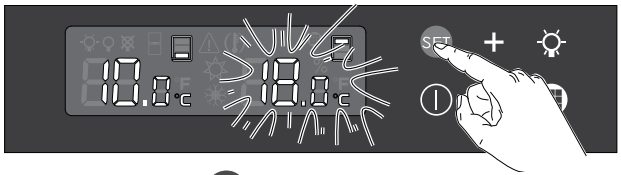
A Verlichtingsmodus
B Alarm deur geopend
C Betreffende temperatuurzones
D Alarm sondestoring
E Temperatuuralarm
F Koolfilteralarm
G Toegangstoets instellingen en bevestiging
H Selectie- en intstellingstoetsen
I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
J Toegangstoets teller koolfilter
K Standby-toets
L Weergave hoogste temperatuur wijnkast
M Indicator warmtecircuit
N Indicator koelcircuit
O Weergave laagste temperatuur wijnkast

III-D. Temperatuurregeling

Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C.
Aanbevolen instellingsbereik voor de hoogste temperatuur: 17 tot 20 °C.

Druk 5 sec. op de knop ⏻ om op te starten.

1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets SET.
Het scherm begint te knipperen.



3 Druk op de knop SET om te bevestigen.
Het rechter display knippert.

2 Druk op de knoppen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op de toetsen ⊕ of ⊖ om de gewenste temperatuur in te stellen.

5 Druk op de knop SET om te bevestigen.

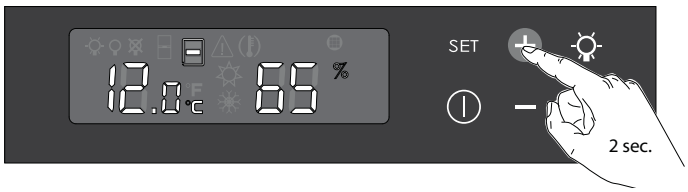
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22 °C.

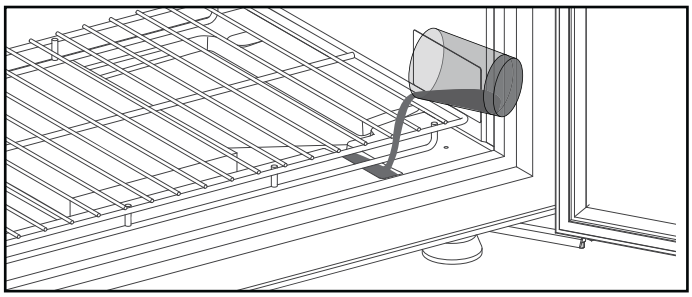
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 35 °C.

IV. Weergave relatieve vochtigheidsgraad

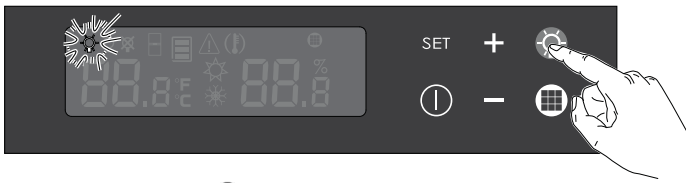
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid (uitsluitend voor de modellen met 1 of 2 temperaturen), zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken.
Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter tussen 60 en 75 %).



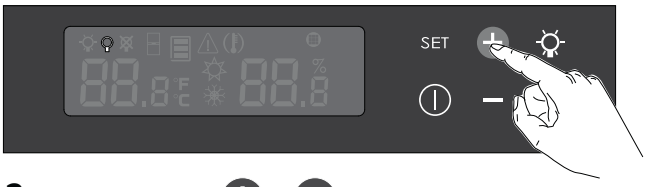
Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water in het kanaal van de bak rechtsonder in de wijnkast te schenken.



V. Instelling van de verlichting



1 Druk op de toets ☼.
De indicator van de actieve modus knippert.



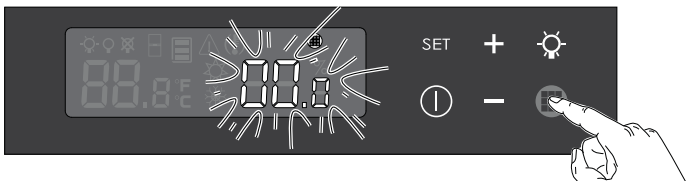
2 Druk op de toetsen ⊕ of ⊖ om de gewenste modus te selecteren.
3 Druk op de toets ☼ om te bevestigen.

U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

- ☼ Permanente verlichting (bijvoorbeeld voor een sfeerverlichting bij een wijnkast met een glazen deur).
- Verlichting bij opening van de deur (de verlichting is uitgeschakeld wanneer de deur gesloten is).
- Verlichting uit.

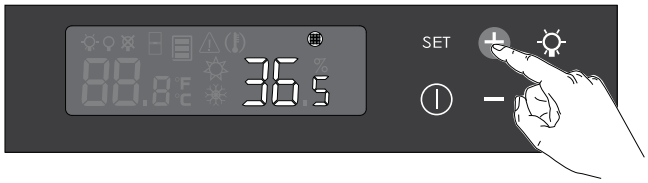
⚠ **Voorzorgsmaatregelen voor gebruik:** intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.

VI. Weergave teller koolfilter



Bij de ingebruikname of vervanging van het filter, stelt u de teller in op 365.

1 Druk op de toets ▦.
Het display knippert.



2 Druk op de toets ⊕ om in te stellen op 365.

3 Druk op de toets ▦ om te bevestigen.
De weergave van het alarm gaat uit.

Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.

U kunt de teller raadplegen door de toets ▦ in te drukken

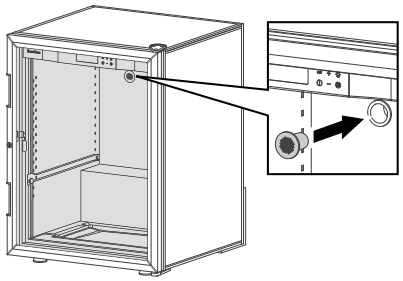
In een bijzonder droge omgeving en/of bij ongunstige klimatologische omstandigheden (bijvoorbeeld 's winters), kunt u gebruikmaken van de luchtvochtigheidsset «Hygro + +», waarmee u de relatieve luchtvochtigheid in uw wijnkast kunt verhogen.

8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Uw wijnkast van EuroCave werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluchtingsopening van uw wijnkast (zie hoofdstuk 5).
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen.



Regelmatige controle van uw wijnkast en een nauwkeurige beschrijving van eventuele storingen aan uw dealer, moeten de lange levensduur van uw apparaat garanderen.

Onderhoud wijnkast «Collection»:

- Veeg vlekken (spatten, vingerafdrukken) af met een vochtige doek.
- Om alle elementen schoon te houden, kunt u ze regelmatig afstoffen met een droge doek.
- Het is niet nodig noch aan te raden om speciale sprays voor meubilair te gebruiken.
- Neem in geval van beschadigde panelen contact op met uw dealer van EuroCave.

9 - STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van ± 4°C gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram wordt nog steeds weergegeven na eerdere corrigerende maatregelen	Storing	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram wordt weergegeven	Alarm deur geopend	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Het pictogram knippert	De relatieve vochtigheid is <50% gedurende meer dan 72 uur	• Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 7, § IV). • Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		• Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheidscassette en reinig de bak. • Verwijder de slang onder in de bak. De vochtigheid wordt direct buiten het apparaat afgevoerd. Bel de EuroCave-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter (zie hoofdstuk 5).
Het pictogram wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave.

Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw dealer van EuroCave.

10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIEASPECTEN

Classic 83	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Leeg gewicht glazen deur (Kg)	Leeg gewicht FG glazen deur (Kg)	Leeg gewicht is dichte deur (Kg)	Gebruikslimieten T° mini °C	Gebruikslimieten T° maxi °C	Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
1 temperatuur									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 temperaturen									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 temperaturen									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multitemperaturen									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25 °C met dichte deur Black Piano.
Nauwkeurigheid regulering: +/1°C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.

Het gebruik van glazen deuren kan de werking van uw wijnkast in bepaalde omstandigheden met extreme temperaturen beïnvloeden.

Collection	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Leeg gewicht FG glazen deur (Kg)	Leeg gewicht is dichte deur (Kg)	Gebruikslimieten T° mini °C	Gebruikslimieten T° maxi °C	Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
1 temperatuur								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperaturen								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperaturen								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multitemperaturen								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een temperatuur van 25°C met dichte deur Black Piano.

Normen
Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 RICHTLIJN VEILIGHEID 2006/95/CE
Normen EN60335-1: Uitgave 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13
EN60335-2-24 : Uitgave 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

2 CEM RICHTLIJN 2004/108/CE
Norm EN55014-1/2

3 MILIEU
Richtlijn 2010/30/EU
Bepaling 1060/2010

Gegevens over het energieverbruik

Referentie		Deurtypen	Energie-klasse	Jaarlijks energieverbruik AEc* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Temperatuur andere compartimenten **	Akoes-tische emissie (dB(A))
Classic	Collection						
1 temperatuur							
V-083V3	Coll S - 1 temperatuur	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperatuur	Glazen deur	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatuur	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatuur	Glazen deur	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatuur	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatuur	Glazen deur	F	456	433	-	38
2 temperaturen							
D-183V2	Coll M - 2 temperaturen	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperaturen	Glazen deur	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturen	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturen	Glazen deur	F	456	436	-	38
3 temperaturen							
E-183V2	Coll M - 3 temperaturen	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 temperaturen	Glazen deur	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturen	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturen	Glazen deur	F	456	427	15 -22°C	38
Multifunctionele							
S-083V3	Coll S - multifunctionele	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multifunctionele	Glazen deur	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multifunctionele	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multifunctionele	Glazen deur	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multifunctionele	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multifunctionele	Glazen deur	F	456	444	-	38

* Energieverbruik berekend op basis van het na 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden verkregen resultaat (25°C). Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaats van het apparaat.
Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de opslag van wijn.
Categorie van alle modellen: 2
Klimaatklasse: Onze apparaten zijn ontworpen om te worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C (klasse SN). Raadpleeg ook de tabellen met de technische kenmerken (pag. 16) voor de optimale prestaties van uw product.
Deze apparaten kunnen niet worden ingebouwd.

** chambreervak

BENVENUTI

Vi ringraziamo per aver acquistato un prodotto di marca EuroCave. Apportiamo una particolare cura ai nostri prodotti a livello del loro design, della loro ergonomia e della loro semplicità d'uso.
Speriamo che questo prodotto vi darà completa soddisfazione.

AVERTISSEMENTS

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.
EuroCave non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto.
EuroCave non potrà essere considerata responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.
Questo documento contiene informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di EuroCave.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio dei vini.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio.
Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un set speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio assistenza.

ATTENZIONE:
- Evitare di ostruire le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso.
- Non cercare di accelerare il processo di sbrinamento con dispositivi meccanici o altri mezzi di tipo diverso da quelli raccomandati dal fabbricante.
- Non danneggiare il circuito refrigerante.
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dello scomparto per il deposito degli alimenti, oltre a quelli del tipo raccomandato dal fabbricante.
- Non stoccare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili.

Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe come:
- le aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- le fattorie e l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast;
- ristorazione e altre applicazioni simili esclusa la vendita al dettaglio.

Benvenuti nell'universo Eurocave

La nostra unica volontà è accompagnare al meglio la vostra passione per il vino nel corso degli anni… Per farlo, EuroCave impiega tutta la sua competenza per riunire i 6 criteri essenziali per il servizio dei vini:

La temperatura
I due nemici del vino sono le temperature estreme e le brusche fluttuazioni di temperatura. Una temperatura costante permette la piena maturazione del vino.

L'igrometria
È un fattore essenziale, che permette ai tappi di conservare le loro caratteristiche di tenuta. Il tasso di igrometria deve essere superiore al 50% (idealmente situato tra il 60 e il 75%).

Il buio
La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino con l'ossidazione irreversibile dei tannini. Quindi è fortemente consigliato stoccare il vino al buio o al riparo dai raggi U.V.

L'assenza di vibrazioni
Le vibrazioni disturbano il lento processo di evoluzione biochimica del vino e sono spesso fatali ai migliori vini. Come uno scrigno, i supporti "Mano del sommelier" avvolgono e isolano ogni bottiglia dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazioni).

La circolazione dell'aria
Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nella cantinetta. Le cantinette EuroCave sfruttano un sistema di aerazione per effetto sfiatatoio, caratteristica che permette loro di essere molto simili a una cantina naturale.

La disposizione
Spostare troppo spesso le bottiglie è nocivo ai vini. Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature abituali di servizio dei vini

Vini francesi	
Alsazia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C
Bordeaux rosso	17 °C
Borgogna bianco	11 °C
Borgogna rosso	18 °C
Champagne	6 °C
Giura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza Rosé	12 °C
Savoia	9 °C
Vini della Loira bianchi	10 °C
Vini della Loira liquorosi	7 °C
Vini della Loira rossi	14 °C
Vini del Rodano	15 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C

Vini australiani	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscato ad acini piccoli	6 °C
Pinot nero	15 °C
Sauvignon bianco	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

Altri vini	
California	16 °C
Cile	15 °C
Spagna	17 °C
Italia	16 °C

SOMMARIO

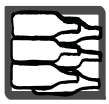
1 - Descrizione della cantinetta per vini **5**

2 - Importanti norme di sicurezza **6**

3 - Alimentazione elettrica **6**

4 - Protezione dell'ambiente e risparmi di energia **6**

5 - Installazione della cantinetta per vini **7**
I - Reversibilità della porta 8



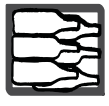
6 - Allestimento - Disposizione **9**

7 - Messa in servizio della cantinetta per vini **11**
I - Collegamento 11
II-A - Descrizione (modello 1 temperatura V083 - V183 - V283) 11
III-A – Impostazione delle temperature 11
II-B - Descrizione (modello 2 temperature D183 - D283) 12
III-B – Impostazione delle temperature 12
II-C - Descrizione (modello 3 temperature E183 - E283) 13
III-C – Impostazione delle temperature 13
II-D - Descrizione (modello multitemperatura S083 - S183 - S283) 14
III-D – Impostazione delle temperature 14
IV - Visualizzazione del livello di umidità relativa 15
V – Impostazione della modalità illuminazione 15
VI - Visualizzazione del contatore del filtro a carbone 15

8 - Manutenzione ordinaria **16**

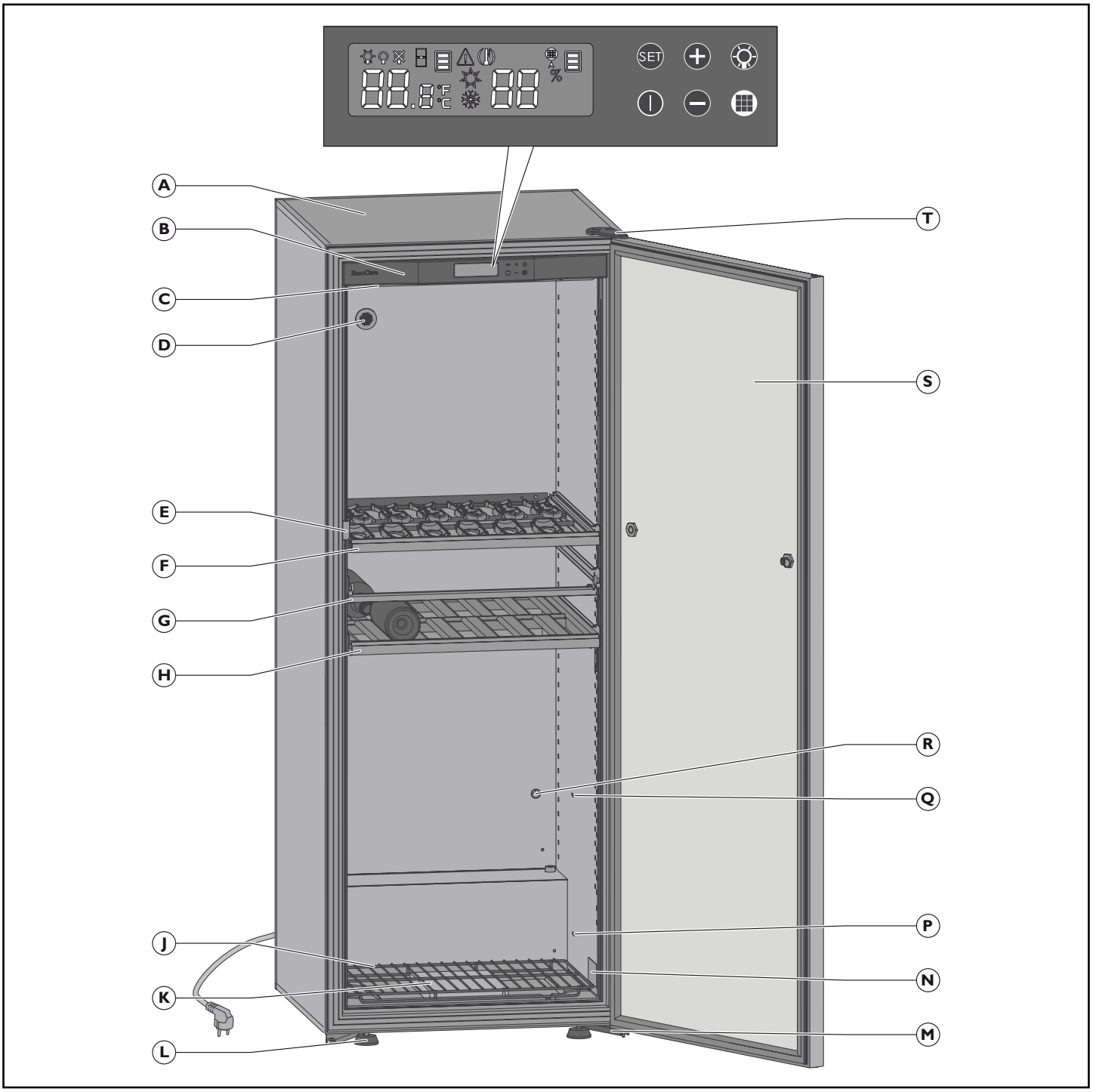
9 - Anomalie di funzionamento **16**

10 - Caratteristiche tecniche ed energetiche **17-18**



11 - Simulazioni di disposizione **97**

1 - Descrizione della cantinetta per vini



A Scocca della cantinetta

B Quadro di comando e regolazione

C Illuminazione (2 led)

D Foro di aerazione + Filtro a carbone attivo

E Linguetta di chiusura

F Ripiano scorrevole

G Elemento di irrigidimento della scocca (non togliere) – solo 283

H Ripiano di stoccaggio

J Griglia

K Cassetta umidità (modelli 1 temperatura)*

L 2 piedini regolabili per messa a livello

M Cerniera inferiore

N Etichetta segnaletica

P Alloggiamento delle sonde delle cantinette 2 e multitemperatura

Q Alloggiamento della sonda delle cantinette 3 temperature

R Foro di aerazione libera

S Porta (dotata di una maniglia e di una serratura 2 movimenti)

T Cerniera superiore

* Per i modelli 2 temperature, la cassetta è sostituita dal cilindro Hygro++.

2 - Importanti norme di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per i futuri utilizzi.
Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso può deteriorare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.
- Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Staccate l'apparecchio dalla corrente in caso di inutilizzo prolungato.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione, staccate l'apparecchio dalla corrente.
- Non staccatelo tirando il cavo, ma afferrando la spina.
- Non usate un cavo screpolato o che presenti segni di usura sulla lunghezza.
- Utilizzate esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio, collegate esclusivamente su una presa di corrente collegata alla terra.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in interno (cfr. tabella delle temperature ambiente di funzionamento pag. 15).
- Se il cavo, la spina elettrica o l'apparecchio sembrano danneggiati o non funzionano correttamente, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciate penzolare il cavo d'alimentazione alla portata di bambini, su uno spigolo vivo né vicino a fonti di calore.
- Non appoggiate l'apparecchio su una superficie calda come una piastra riscaldante, non utilizzatelo vicino a fonti di calore (radiatore, fiamma libera, finestra…).
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile, a una distanza adeguata da lavelli o rubinetti, per evitare schizzi d'acqua o altro liquido.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si raccomanda vivamente di non aggrapparsi ai pannelli che rivestono la cantinetta.

3 - Alimentazione elettrica

Per la vostra sicurezza personale, la cantinetta per vini deve essere correttamente messa a terra.
Assicuratevi che la presa sia correttamente messa a terra e che l'impianto sia protetto da un disgiuntore differenziale (30 mA*).
*Non valido per alcuni paesi.

Il cavo d'alimentazione della cantinetta per vini è munito di una spina da collegare in una presa standard messa a terra, per prevenire ogni rischio di scossa elettrica.

Fate verificare la presa di corrente da un elettricista qualificato che vi garantirà che è correttamente messa a terra e che effettuerà, se necessario, i lavori di messa in conformità.

Andate dal vostro rivenditore EuroCave abituale per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo EuroCave garantito originale dal costruttore.

In caso di trasloco in un paese straniero, verificate se le caratteristiche della cantina corrispondono al paese (tensione, frequenza).

4 - Protezione dell'ambiente e risparmi di energia

Smaltimento dell'imballaggio
Le parti dell'imballaggio utilizzate da EuroCave sono fabbricate con materiali riciclabili.
Dopo il disimballaggio della cantinetta, portare le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

Riciclaggio: un gesto responsabile
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.
Non dovete smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali non differenziati.
Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave, potete affidare il riciclaggio del vecchio apparecchio al vostro rivenditore EuroCave.
Parlatene al vostro rivenditore EuroCave, vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate in seno alla rete EuroCave.
In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, la cantinetta per vini non contiene C.F.C.

Per risparmiare energia
- Installare la cantinetta in un posto adatto (vedere pagina seguente) e nel rispetto dei campi di temperature dati.
- Tenete la porta aperta il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata. Se lo fosse, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

Mettere fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e togliendo il cavo di alimentazione.

5 - Installazione della cantinetta per vini

Disimballaggio

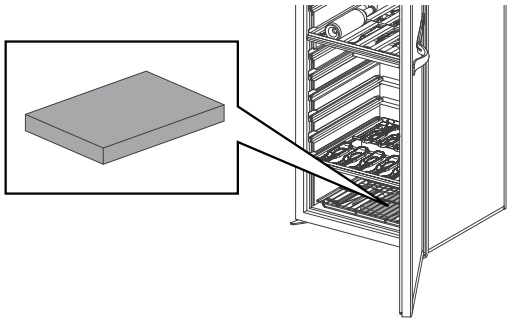
• Verificate alla consegna che la cantinetta non presenti alcun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione,...).
• Aprite la porta e verificate l'integrità dell'interno dell'apparecchio (pareti, supporti Mani del Sommelier, cerniere, supporto bottiglia,…).
• Togliete gli elementi di protezione disposti all'interno della cantinetta.
•

In caso di problemi, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

Quando spostate la cantinetta, non inclinatela più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.

Precauzioni

- Non mettete la cantinetta in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non esponete la cantinetta vicino a una fonte di calore o sotto gli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- Posizionate l'apparecchio prevedendo uno spazio da 5 cm a 10 cm minimo tra il muro e la parete posteriore della cantinetta.
- In caso di collocazione sotto un piano di lavoro, lasciate uno spazio di 5 cm minimo tutto attorno all'apparecchio anche sotto il piano. Prevedete una griglia di areazione sul piano di lavoro (consigliato).
- Liberate il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e che non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.
- Inclinate leggermente indietro la cantinetta per procedere alla regolazione dei piedini anteriori (regolazione avvitando o svitando), in modo da mettere la cantinetta a livello (utilizzo di una livella a bolla raccomandato).
- Mettete la cassetta umidità (che troverete nella scatola "accessori" della cantinetta) (solo per i modelli 1 T) nella parte inferiore della cantinetta, nell'apposita vaschetta (vedere schema qui sotto). Per i modelli 2 temperature, la cassetta è sostituita da un cilindro di argilla (Cilindro Hygro ++) da posizionare su un ripiano tra le bottiglie). Al momento del 1° utilizzo, provvedete a immergere la cassetta o il cilindro completamente nell'acqua per qualche minuto per impregnarli bene poi sgocciolateli bene.

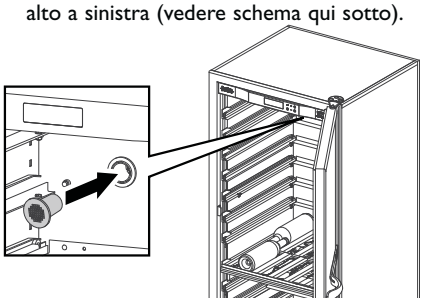


Installazione

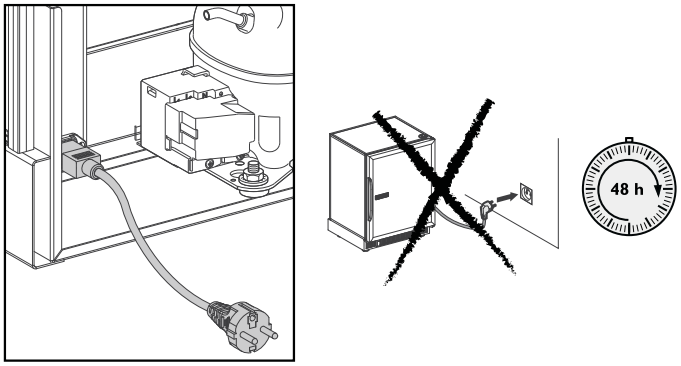
Trasportate la cantinetta nella collocazione scelta.
Deve:

- essere aperta sull'esterno per consentire una circolazione dell'aria (non un armadio chiuso,…)
- non essere troppo umida (stireria, lavanderia, bagno…),
- avere un pavimento stabile e piano,
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 16 A, collegata alla terra con disgiuntore differenziale, 30 mA* (* non valido in alcuni paesi).

- Posizionate il filtro a carbone che troverete nella scatola "accessori", inserendolo dall'interno della cantinetta, nel foro di aerazione situato in alto a sinistra (vedere schema qui sotto).



- Prendete il cavo (che troverete nella scatola "accessori" della cantinetta), collegatelo sul retro della cantinetta a sinistra in basso, sull'apposito connettore (vedere schema qui sotto).



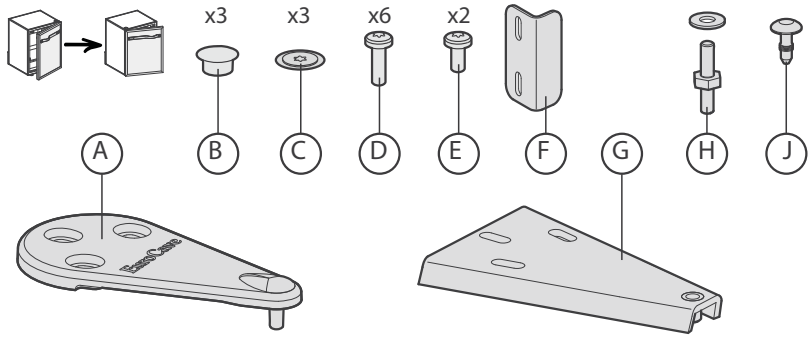
- Al momento della prima messa in funzione, appare l'allarme filtro a carbone. Reinizializzate il contatore del filtro su 365 (vedere capitolo 7, § VI).

Attenzione: Qualsiasi sostituzione dei LED sul quadro di comando deve essere fatta esclusivamente da un elettricista qualificato.

Una cantinetta per vini deve essere concepita in modo che le bottiglie non siano a contatto con la parete di fondo. Eventualmente, la condensa creata sulla parete può colare sui ripiani e danneggiare le etichette delle bottiglie. Del resto, il contatto con la parete fredda può creare un punto di brina nocivo per il vino.

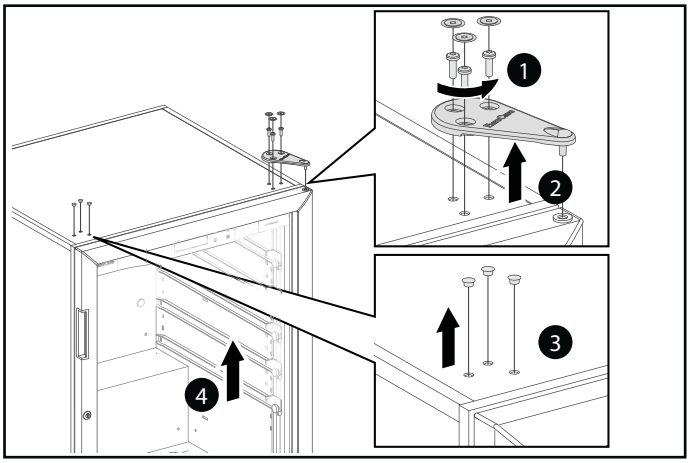
5 - Installazione della cantinetta per vini

I. Reversibilità della porta



A Cerniera superiore
B Tappi
C Tappi
D Vite Torx
E Vite Torx
F Linguetta di chiusura
G Cerniera inferiore
H Asse della porta
J Tappo asse della porta

Potete così cambiare il suo senso di apertura. Procedete come segue (esempio per cambiare una porta destra in porta sinistra):

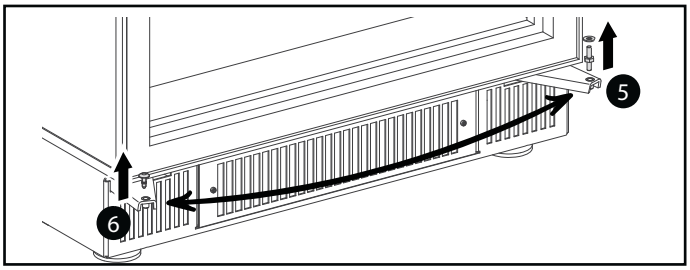


1 Svitate le tre viti con una chiave Torx "T25".

2 Togliete la cerniera superiore.

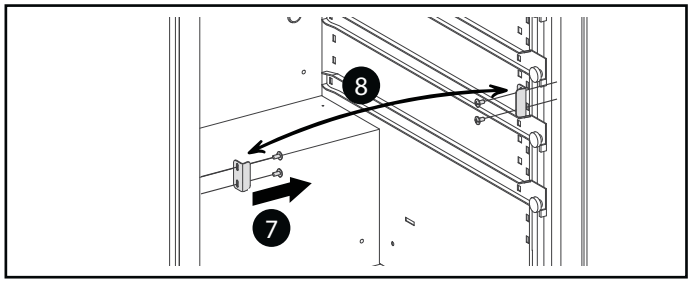
3 Togliete delicatamente i tappi usando una lama sottile.

4 Rimuovete la porta dalla scocca aprendola leggermente, poi sollevandola verso l'alto.



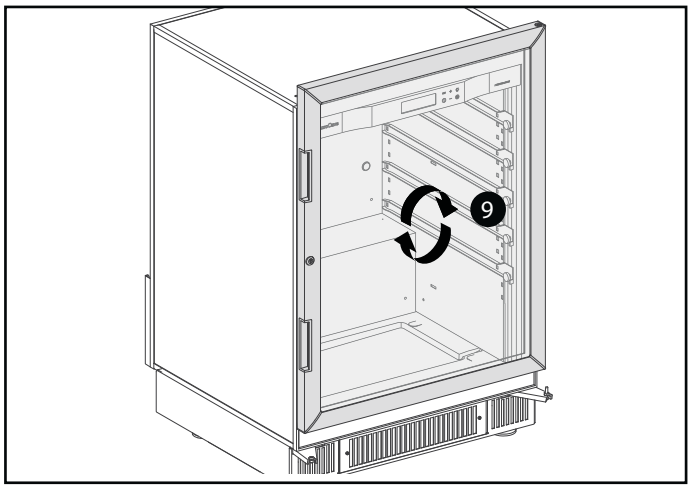
5 Svitate l'asse della porta.

6 Togliete delicatamente i tappi usando una lama sottile e montate l'asse al suo posto. Riposizionate il tappo dal lato opposto.



7 Svitate le quattro viti.

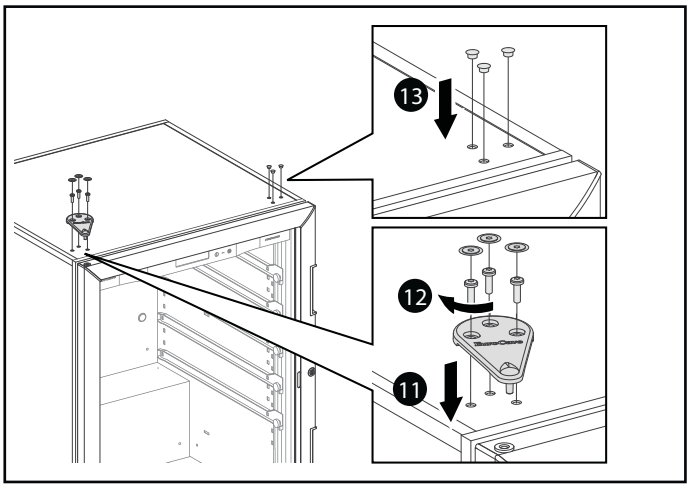
8 Fissate la linguetta dal lato opposto della scocca usando le viti.



9 Rigirate la porta di 180°.

Attenzione: la porta è molto pesante. Prendete tutte le precauzioni necessarie per non farvi male o farla cadere.

10 Rimettete la porta sul suo asse.



11 Sistemate al suo posto la cerniera superiore.

12 Avvitate la cerniera in modo che la porta sia ben parallela alla scocca. Verificate che la guarnizione aderisca alla scocca (richiudendo la porta), per una buona tenuta.

13 Mettete i tappi al loro posto.

Attenzione: Le porte dei modelli Collection non sono reversibili.

6 - Allestimento - Disposizione

La cantinetta EuroCave è stata studiata per essere evolutiva. Permette di adattarsi alle vostre esigenze e di evolvere in materia di disposizione.

Diversi tipi di disposizione

Ripiano di stoccaggio universale
Rif.: AXUH

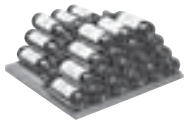
Capacità: 77 bottiglie
Peso max.: 100 kg

Ripiano scorrevole universale attrezzato con "Mano del sommelier"
Rif.: ACMS

Capacità: 12 bottiglie

Ripiano scorrevole Magnum attrezzato con "Mano del sommelier"
Rif.: ACGMS

Capacità: 7 bottiglie

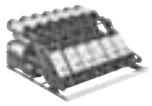


Ripiano di stoccaggio bordolese
Rif.: AXBH

Capacità: 78 bottiglie
Peso max.: 100 kg

Ripiano scorrevole di degustazione
Rif.: ACVH

Capacità: 20 bottiglie



Kit di presentazione articolato per ripiani ACMS
Rif.: AOPRESAR

Capacità: 32 bottiglie

Ripiano di presentazione
Rif.: ACPH

Capacità: 22 bottiglie

Ripiano scorrevole Champagne
Rif.: ACHH

Capacità: 10 bottiglie

La configurazione della cantinetta può essere modificata secondo le vostre esigenze.
Consultate le pagine da 97 a 104 per vedere delle simulazioni di allestimento.

Consigli di allestimento della cantinetta per vini

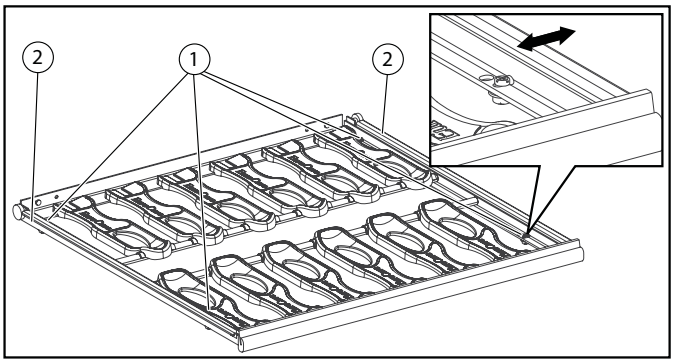
La cantinetta per vini EuroCave è stato studiata per ricevere in tutta sicurezza un numero massimo di bottiglie. Vi consigliamo di rispettare i pochi consigli che seguono per ottimizzare il suo riempimento.

- Provvedete a suddividere le bottiglie nel modo più omogeneo possibile sui vari ripiani che comprende la cantinetta, per suddividere il peso in più punti. Fate anche in modo inoltre che le bottiglie non tocchino la parete di fondo della cantinetta.
- Provvedete anche a suddividere le bottiglie in modo omogeneo su tutta l'altezza della cantinetta (evitare i riempimenti del tipo "tutte le bottiglie in alto" o "tutte le bottiglie in basso").
- Rispettate le istruzioni di riempimento secondo il tipo di disposizione di cui è dotata la cantinetta, e non impilate mai delle bottiglie su un ripiano scorrevole.
- Se disponete di ripiani scorrevoli, posizionateli preferibilmente nella parte superiore della cantinetta per facilitarne l'accesso quotidiano.
- Inoltre, disponete una o due bottiglie di ciascuno dei vostri diversi vini sui ripiani scorrevoli e tenete la vostra riserva sui ripiani di stoccaggio. Dovrete solo completare in caso di consumo.
- Al momento dell'utilizzo della cantinetta per vini, non tirate mai più di un ripiano scorrevole alla volta.

Attenzione: non modificare mai la posizione dell'elemento di rinforzo di cui è dotata la cantinetta 283 (vedere descrizione a pagina 5) senza consultare preventivamente il rivenditore, e non manovrare mai questo pezzo quando la cantinetta è piena.

Aggiunta di ripiani scorrevoli

Al momento dell'acquisto della cantinetta, i ripiani scorrevoli sono registrati per adattarsi perfettamente alle dimensioni interne dell'apparecchio. In caso di acquisto di un nuovo ripiano scorrevole, potete essere obbligati a effettuare questa registrazione. Per effettuarla, allentate le viti ① della prima guida di scorrimento ② destra o sinistra (2 viti) poi posizionate la guida di scorrimento alla larghezza desiderata e ristringete le viti. Ripetete l'operazione per la seconda guida di scorrimento (se necessario).

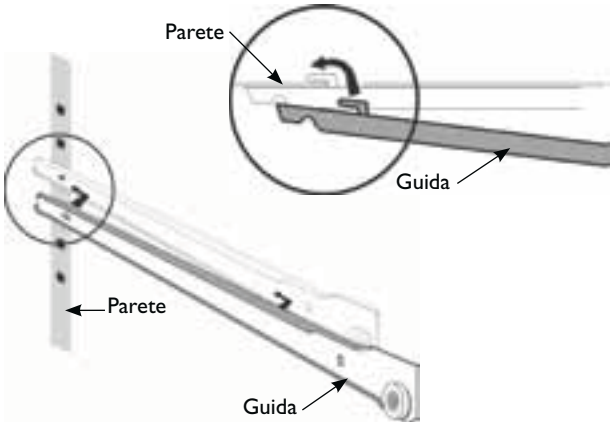


6 - Allestimento - Disposizione

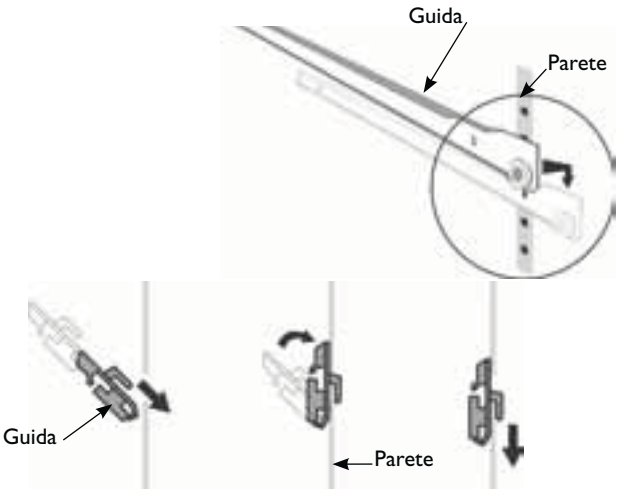
Cambio di posizione di un ripiano scorrevole

- Svuotate completamente il ripiano scorrevole.
- Togliete poi il piano scorrevole facendolo scivolare verso di voi mentre sollevate la parte davanti.
- Togliete le guide scorrevoli delle pareti individuando la guida di destra e la guida di sinistra.
- Procedete alla loro reinstallazione (vedere schema qui sotto).

A. Installazione della parte posteriore della guida



B. Installazione della parte anteriore della guida



C. Procedete poi alla risistemazione del ripiano scorrevole

7 - Messa in servizio della cantinetta per vini

1. Collegamento e messa in funzione

Dopo avere atteso 48 ore, collegare la cantinetta alla corrente.

Per accenderla, tenere premuto il pulsante ⏻ per 5 secondi.

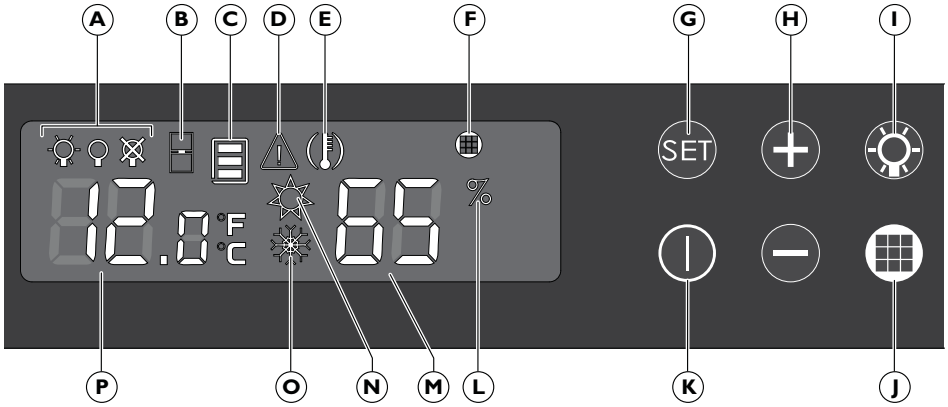
Fate verificare la presa (presenza di fusibili, amperaggio e disgiuntore differenziale 30 mA).
Non collegate mai più cantinette su una multipresa.

Per un funzionamento ottimale, vi consigliamo di riempire la cantinetta come minimo al 75% della sua capacità

Verificate il vostro tipo di cantinetta per vini

Premete contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖

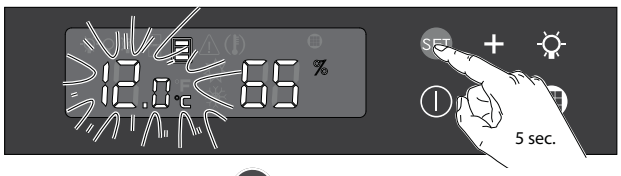
II-A. Descrizione (modello 1 temperatura V083 - V183 - V283)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalità di illuminazione
B Allarme porta aperta
C Zona di temperatura
D Allarme guasto della sonda
E Allarme temperatura
F Allarme filtro a carbone
G Tasto di accesso alle impostazioni e convalida
H Tasti di selezione e di regolazione
I Tasto accesso e convalida della modalità di illuminazione
J Tasto di accesso al contatore filtro a carbone
K Tasto di messa in stand-by
L Allarme soglia di igrometria
M Display del tasso di umidità relativa
N Spia circuito caldo
O Spia circuito freddo
P Display della temperatura

III-A. Impostazione della temperatura



Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.

1 Premete per circa 5 s il tasto SET.
Il display inizia a lampeggiare.

2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata.

3 Premete il tasto SET per convalidare.

Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Il valore impostato predefinito è di 12 °C (temperatura ideale di invecchiamento). Però questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 5 e 22 °C.
- Campo di impostazione consigliato per l'invecchiamento: da 10 a 14 °C.

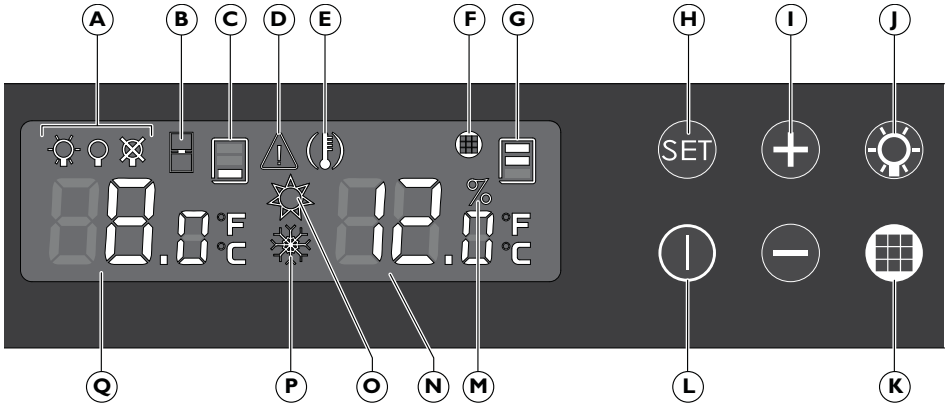
ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 0 e 35 °C.

Trasformazione della cantinetta di invecchiamento in cantinetta di servizio: potete utilizzare la cantinetta I temperatura come cantinetta di servizio per mettere alla temperatura di degustazione i vostri vini bianchi o i vostri vini rossi (campo di impostazione possibile da 5 a 22 °C):
- **per i vini bianchi: campo di regolazione consigliato da 6° a 10 °C**
- **per i vini rossi: campo di regolazione consigliato da 15° a 18 °C.**

Questa cantinetta svolge quindi il ruolo di cantinetta di servizio speciale vini bianchi o speciale vini rossi.

7 - Messa in servizio della cantinetta per vini

II-B. Descrizione (modello 2 temperature D183 - D283)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalità di illuminazione

B Allarme porta aperta

C Zona di temperatura dello scomparto di raffreddamento (scomparto inferiore della cantinetta)

D Allarme guasto della sonda

E Allarme temperatura

F Allarme filtro a carbone

G Zona di temperatura dello scomparto di invecchiamento (scomparto principale della cantinetta)

H Tasto di accesso alle impostazioni e convalida

I Tasti di selezione e di regolazione

J Tasto accesso e convalida della modalità di illuminazione

K Tasto di accesso al contatore filtro a carbone

L Tasto di messa in stand-by

M Allarme soglia di igrometria

N Display della temperatura dello scomparto di invecchiamento o del tasso di umidità relativa

O Spia circuito caldo

P Spia circuito freddo

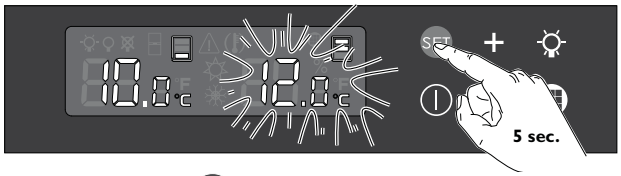
Q Display della temperatura dello scomparto di raffreddamento

III-B. Impostazione delle temperature

Campo di impostazione consigliato per la temperatura dello scomparto di raffreddamento: da 6 a 10 °C.
Campo di impostazione consigliato per la temperatura dello scomparto di invecchiamento: da 10 a 14 °C.

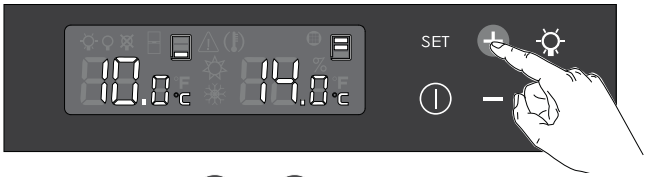
Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.

1 Premete per circa 5 s il tasto SET.
Il display inizia a lampeggiare.



3 Premete il tasto SET per convalidare.
Il display di temperatura dello scomparto di invecchiamento lampeggia.

2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata nello scomparto di raffreddamento.



4 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata nello scomparto di invecchiamento.

5 Premete il bottone per convalidare.

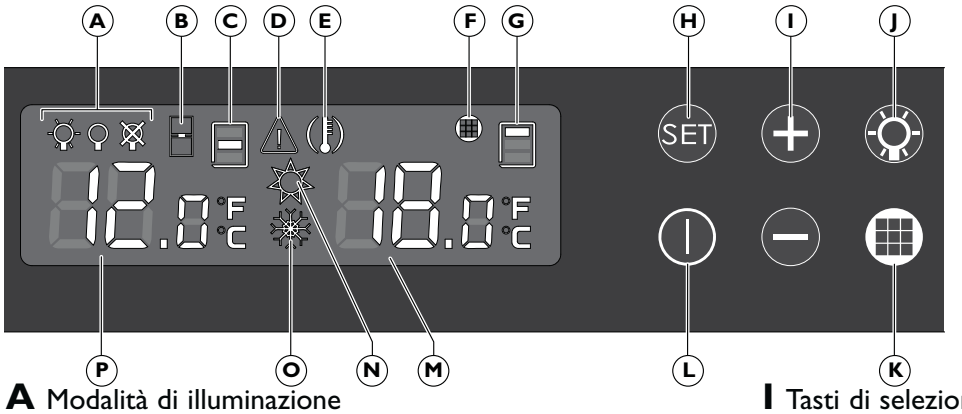
In tutti i casi, la differenza di temperatura impostata negli scomparti di raffreddamento e di invecchiamento non deve essere superiore a 6 °C (es.: se lo scomparto di raffreddamento è impostato su 6°C, quello dell'invecchiamento non potrà essere oltre i 12 °C). Inoltre, questa differenza non deve essere inferiore a 2 °C (es.: se lo scomparto di raffreddamento è impostato su 10 °C, quello di invecchiamento non potrà essere oltre i 12 °C).

Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Per lo scomparto di raffreddamento, il valore predefinito è di 8 °C (temperatura ideale di raffreddamento). Però questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 5 e 12 °C.
- Per lo scomparto di invecchiamento, il valore impostato predefinito è di 12 °C (temperatura ideale di invecchiamento). In compenso, questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 9 e 15 °C.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 0 e 35 °C.

II-C. Descrizione (modello 3 temperature E183 - E283)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalità di illuminazione

B Allarme porta aperta

C Zona di temperatura dello scomparto di invecchiamento (scomparto principale della cantinetta)

D Allarme guasto della sonda

E Allarme temperatura

F Allarme filtro a carbone

G Zona di temperatura dello scomparto di ambientazione (scomparto superiore della cantinetta)

H Tasto di accesso alle impostazioni e convalida

I Tasti di selezione e di regolazione

J Tasto di accesso e convalida della modalità di illuminazione

K Tasto di accesso al contatore filtro a carbone

L Tasto di messa in stand-by

M Display della temperatura dello scomparto di ambientazione o del tasso di umidità relativa

N Spia circuito caldo

O Spia circuito freddo

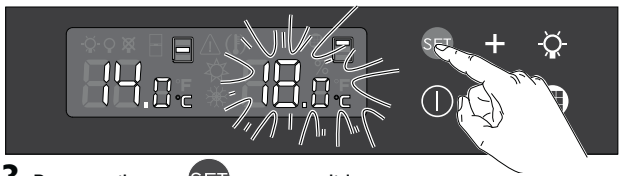
P Display della temperatura dello scomparto di invecchiamento

III-C. Impostazione delle temperature

Campo di impostazione consigliato per la temperatura dello scomparto di invecchiamento: da 10 a 14 °C.
Campo di impostazione consigliato per la temperatura dello scomparto di ambientazione: da 16 a 20 °C.
La temperatura dello scomparto di raffreddamento è indotta dalla temperatura richiesta nello scomparto di Invecchiamento.

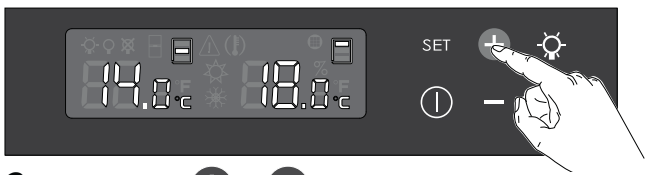
Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.

1 Premete per circa 5 s il tasto SET.
Il display inizia a lampeggiare.



3 Premete il tasto SET per convalidare.
Il display di temperatura dello scomparto di ambientazione lampeggia.

I modelli a 3 temperature sono delle cantinette la cui temperatura dello scomparto di raffreddamento è indotta dalla temperatura richiesta nello scomparto di invecchiamento.
È per questo che, se si desidera una temperatura inferiore a 8 °C in questo scomparto di raffreddamento, bisognerà impostare una temperatura inferiore a 12 °C (10 °C circa) nella zona di invecchiamento.
Per la zona di ambientazione, è impossibile ottenere meno di 17 °C per i modelli dotati di porte a vetri.



2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata nello scomparto di invecchiamento.

4 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura di ambientazione.

5 Premete il tasto SET per convalidare.

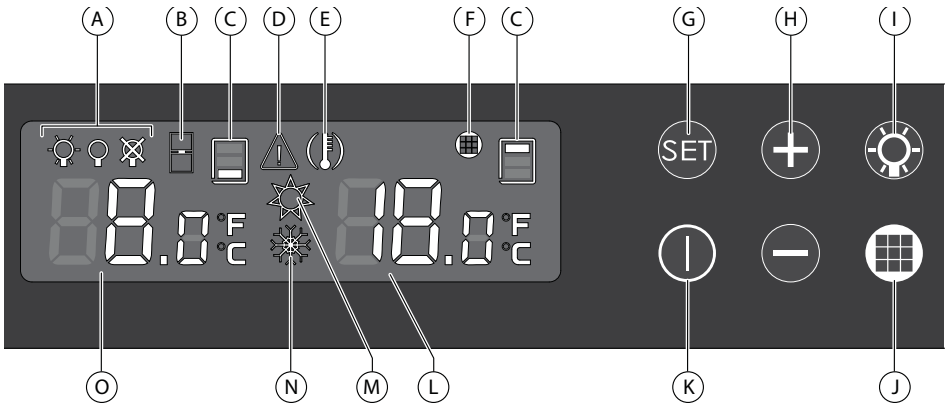
Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Per lo scomparto di invecchiamento, il valore impostato predefinito è di 12 °C (temperatura ideale di invecchiamento). In compenso, questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 9 e 15 °C.
- Per lo scomparto di ambientazione, il valore predefinito è di 18 °C (temperatura ideale di ambientazione). Però questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 15 e 22 °C.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 12 e 25 °C.

7 - Messa in servizio della cantinetta per vini

II-D. Descrizione (modello multitemperatura S083 - S183 - S283)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

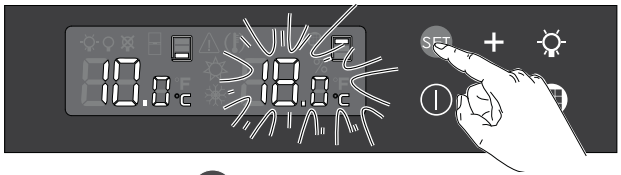
A Modalità di illuminazione
B Allarme porta aperta
C Zone di temperatura interessata
D Allarme guasto della sonda
E Allarme temperatura
F Allarme filtro a carbone
G Tasto di accesso alle impostazioni e convalida
H Tasti di selezione e di regolazione
I Tasto di accesso e convalida della modalità di illuminazione
J Tasto di accesso al contatore filtro a carbone
K Tasto di messa in stand-by
L Display della temperatura più alta della cantinetta
M Spia circuito caldo
N Spia circuito freddo
O Display della temperatura più bassa della cantinetta

III-D. Impostazione delle temperature

Campo di impostazione consigliato per la temperatura più bassa: da 7 a 9 °C.
Campo di impostazione consigliato per la temperatura più alta: da 17 a 20 °C.

Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.

1 Premete per circa 5 s il tasto SET.
Il display inizia a lampeggiare.



3 Premete il tasto SET per convalidare.
Il display di destra lampeggia.

Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata.

4 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderata.

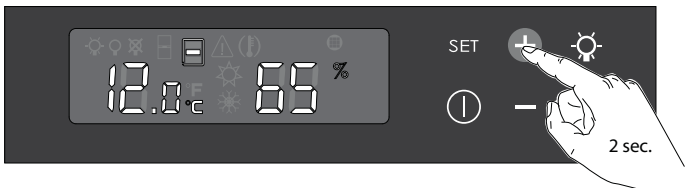
5 Premete il tasto SET per convalidare.

- Per la temperatura più bassa, il valore predefinito è di 8 °C. In compenso, questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 5 e 12 °C.
- Per la temperatura più alta, il valore predefinito è di 18 °C. In compenso, questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 15 e 22 °C.

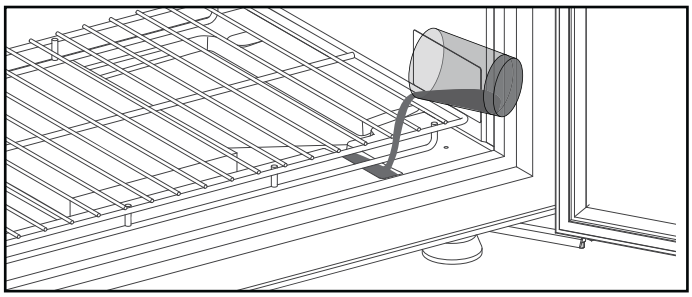
ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 12 e 35 °C.

IV. Visualizzazione del livello di umidità relativa

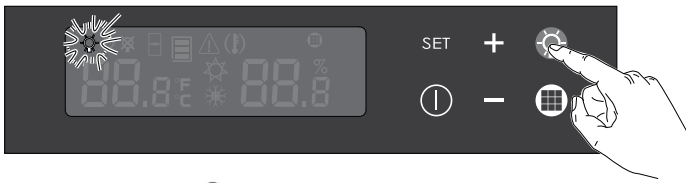
La cantinetta per vini è provvista di una funzione misura dell'igrometria (solo per i modelli 1 e 2 temperature) che vi permette di visualizzare il livello di umidità relativa all'interno dell'apparecchio.
Il tasso di igrometrica ideale è superiore al 50%, idealmente situato tra il 60 e il 75 %.



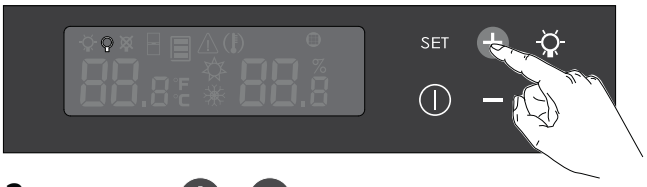
Se volete aumentare il tasso di umidità relativa nella cantinetta, versate l'equivalente di un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta situato nella parte in basso a destra della cantinetta.



V. Impostazione della modalità illuminazione



1 Premete il tasto ☼.
La spia della modalità attiva lampeggia.



2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per selezionare la modalità desiderata.

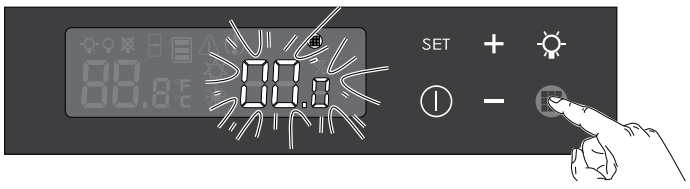
3 Premete il tasto ☼ per convalidare.

Avete 3 possibilità di impostazione per l'illuminazione:

- ☼ Illuminazione permanente (per un'illuminazione ambiente con una cantinetta dotata di una porta a vetri per esempio).
- Illuminazione all'apertura della porta (è spenta quando la porta della cantinetta è chiusa).
- Illuminazione disattivata.

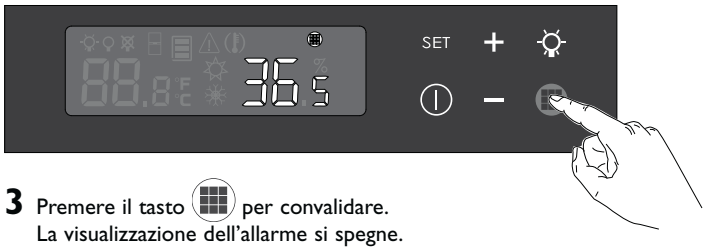
⚠ **Precauzioni d'uso:** irraggiamento intenso, non guardate mai direttamente l'asse del fascio.

VI. Visualizzazione del contatore del filtro a carbone

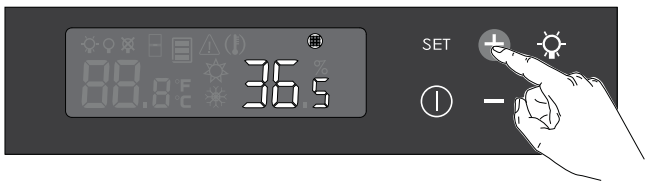


Al momento della messa in funzione o della sostituzione del filtro, impostare il contatore su 365.

1 Premete il tasto ▦.
Il display lampeggia.



3 Premere il tasto ▦ per convalidare.
La visualizzazione dell'allarme si spegne.



2 Premete il tasto ⊕ per impostare su 365.

i **Il filtro a carbone è da sostituire ogni anno.**

Potete consultare il contatore premendo il tasto ▦

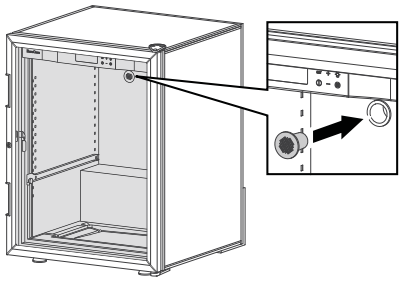
i **In un ambiente particolarmente asciutto, e/o in condizioni climatiche poco favorevoli (es. inverno), potete utilizzare il kit igrometria "Hygro++" che vi permette di aumentare il tasso d'igrometria relativa all'interno della cantinetta per vini.**

8 - MANUTENZIONE ORDINARIA

La cantinetta per vini EuroCave è un apparecchio dal funzionamento semplice e dimostrato.

Operazioni di manutenzione una volta all'anno circa

- Staccate l'apparecchio dalla corrente e svuotatelo.
- Pulite il condensatore sul retro dell'apparecchio togliendo la polvere usando un aspirapolvere.
- Pulite l'interno degli scomparti con acqua e un detergente non aggressivo.
- Risciacquare accuratamente.
- Sostituite il filtro a carbone attivo situato nel foro di aerazione superiore della cantinetta (vedere capitolo 5).
- Togliete manualmente il filtro a carbone. È disponibile presso il vostro rivenditore abituale. Deve essere sostituito con un pezzo originale garantito dal costruttore.
- Verificate il buono stato delle guarnizioni.



Una regolare sorveglianza della cantinetta per vini e la segnalazione di ogni anomalia al vostro rivenditore, saranno la garanzia di una grande durata dell'apparecchio.

Manutenzione della cantinetta per vini "Collection":

- In caso di macchie (schizzi, tracce di ditate), pulite con uno straccio umido.
- Perché gli elementi restino puliti, spolverateli regolarmente con uno straccio asciutto.
- Non è utile né raccomandato utilizzare degli spray di prodotti speciali per mobili.
- In caso di pannello/i danneggiato/i, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Appare il pittogramma	La temperatura non è tornata sotto il limite dei ±4 °.	Verificate la chiusura della porta. Verificate lo stato della guarnizione della porta. Se avete caricato la cantinetta con un gran numero di bottiglie nelle ore precedenti, aspettate un po' di tempo poi verificate di nuovo. Se l'allarme persiste, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
Il pittogramma appare ancora dopo le azioni correttive precedenti.	Anomalia di funzionamento.	Staccate la cantinetta e contattate il rivenditore EuroCave.
Appare il pittogramma	Allarme porta aperta	Assicuratevi che la porta sia chiusa bene.
Il pittogramma lampeggia	Il tasso di umidità relativa è < 50 % per più di 72 ore	• Aggiungete un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta (vedere capitolo 7, § IV). • Per ottenere la periodicità dell'aggiunta d'acqua, calcolate il numero di giorni che separano il 1° giorno di aggiunta d'acqua e il giorno in cui appare il pittogramma. Dopo qualche ora, il pittogramma si spegne.
L'apparecchio non può fare abbassare il tasso di umidità al valore desiderato.		• Svuotate la cantinetta, togliete la cassetta dell'umidità e pulite la vaschetta. • Togliete il tubo situato sul fondo della vaschetta. L'umidità sarà direttamente espulsa fuori dall'apparecchio. Chiamate il rivenditore EuroCave se il problema persiste nonostante queste varie manipolazioni.
Appare il pittogramma	Allarme filtro a carbone	Sostituite il filtro a carbone (vedere capitolo 5).
Appare il pittogramma	Allarme di guasto della sonda di temperatura	Contattate il rivenditore EuroCave.

Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

10 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE

Classic 83	Altezza mm	Larghezza mm	Profondità mm	Peso a vuoto porta a vetri (Kg)	Peso a vuoto porta FG a vetri (Kg)	Peso a vuoto porta FG piena (Kg)	Limiti d'utilizzo T° min. °C	Limiti d'utilizzo T° max. °C	Consumo per 24 h* (kWh)
1 temperatura									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 temperature									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 temperature									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multitemperatura									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25 con porta piena Black Piano.
Precisione regolazione: +/- 1°C, Precisione visualizzazione: +/- 1 °C.

L'utilizzo di porte a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

Collection	Altezza mm	Larghezza mm	Profondità mm	Peso a vuoto porta a vetri (Kg)	Peso a vuoto porta FG a vetri (Kg)	Limiti d'utilizzo T° min. °C	Limiti d'utilizzo T° max. °C	Consumo per 24 h* (kWh)
1 temperatura								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperature								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperature								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multitemperatura								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura di 25 °C con porta piena Black Piano.

Normes
Il prodotto risponde alle seguenti norme:

1 SICUREZZA DIRETTIVA 2006/95/CE
Norme EN60335-1 : Edizione5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13
EN60335-2-24 : Edizione 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

2 DIRETTIVA CEM 2004/108/CE
Norma EN55014-1/2

3 AMBIENTE
Direttiva 2010/30/UE
Regolamento 1060/2010

10 - Caratteristiche tecniche ed energetiche

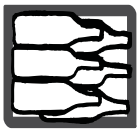
Dati relativi al consumo di energia

Riferimento		Tipo di porte	Classe di efficienza energetica	Consumo di energia annuale AEc* (kWh / anno)	Volume utile (litri)	Temperatura degli altri scomparti**	Emissione acustica (dB(A))
Classic	**Collection**						
1 temperatura							
V-083V3	Coll S - 1 temperatura	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperatura	Porta a vetri	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatura	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatura	Porta a vetri	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatura	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatura	Porta a vetri	F	456	433	-	38
2 temperature							
D-183V2	Coll M - 2 temperature	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperature	Porta a vetri	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperature	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperature	Porta a vetri	F	456	436	-	38
3 temperature							
E-183V2	Coll M - 3 temperature	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 temperature	Porta a vetri	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperature	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperature	Porta a vetri	F	456	427	15 -22°C	38
Multifunzione							
S-083V3	Coll S - multifunzione	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multifunzione	Porta a vetri	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multifunzione	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multifunzione	Porta a vetri	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multifunzione	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multifunzione	Porta a vetri	F	456	444	-	38

*Consumo di energia calcolato sulla base del risultato ottenuto da 24 ore in condizioni di prova normalizzate (25°C). Il consumo effettivo di energia dipende dalle condizioni d'utilizzo e di collocazione dell'apparecchio.
Il presente apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.
Categoria di tutti i modelli: 2
Classe climatica: i nostri apparecchi sono progettati per essere utilizzati a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C (Classe SN). Tuttavia, consultare le tabelle delle caratteristiche tecniche (pag. 16) per conoscere le prestazioni ottimali del vostro prodotto.
Questi apparecchi non possono essere installati a incasso.

** ambientazione

11 - Simulations de rangement



11 - Storage layout examples

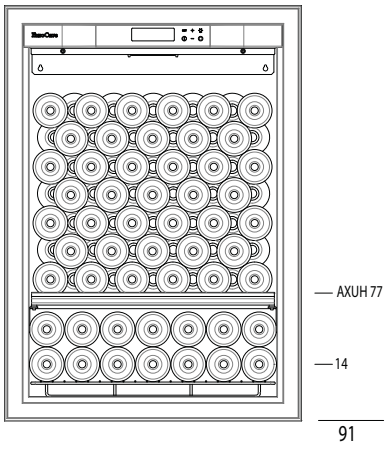
11 - Lagerungs-Beispiele

11 - Simulaciones de colocación

11 - Voorbeelden van indelingen

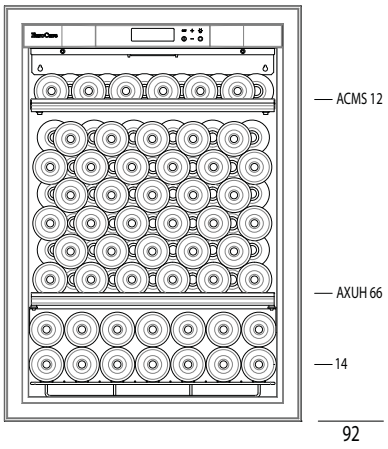
11 - Simulazioni di disposizione

11 - 1 Temp. V083 / Multi-temp. S083



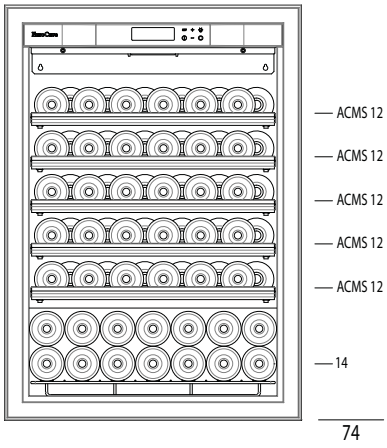
91 bouteilles - 91 bottles - 91 Flaschen
91 botellas - 91 flessen - 91 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



92 bouteilles - 92 bottles - 92 Flaschen
92 botellas - 92 flessen - 92 bottiglie *

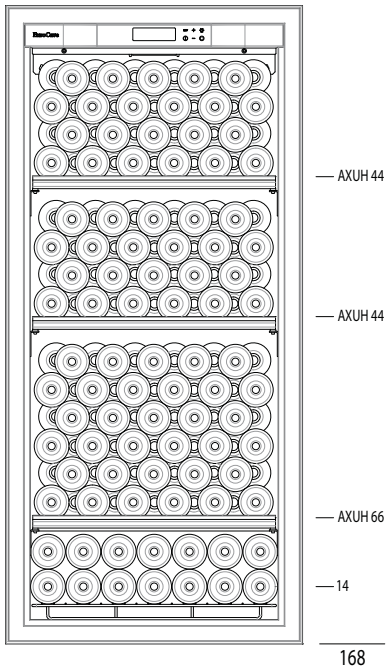
V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto



74 bouteilles - 74 bottles - 74 Flaschen
74 botellas - 74 flessen - 74 bottiglie *

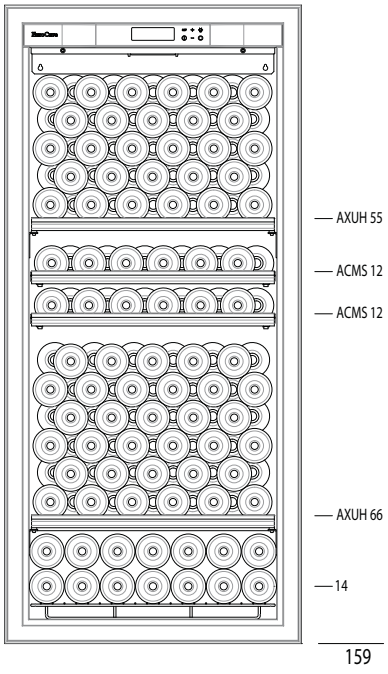
V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



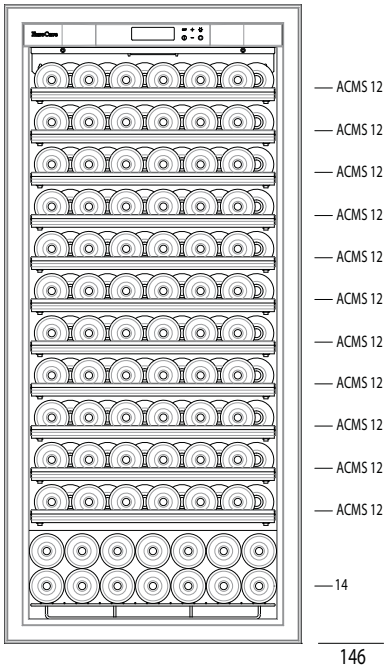
168 bouteilles - 168 bottles - 168 Flaschen
168 botellas - 168 flessen - 168 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



159 bouteilles - 159 bottles - 159 Flaschen
159 botellas - 159 flessen - 159 bottiglie *

V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto

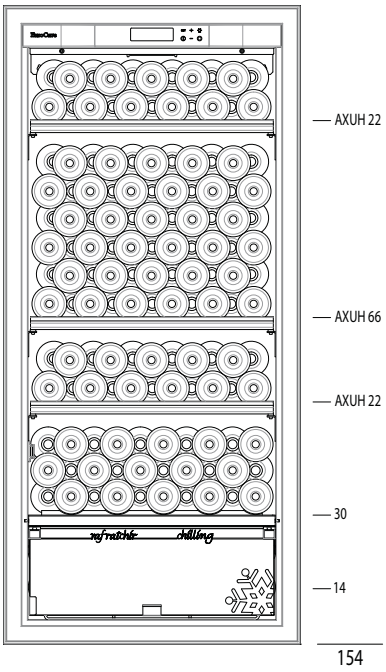


146 bouteilles - 146 bottles - 146 Flaschen
146 botellas - 146 flessen - 146 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

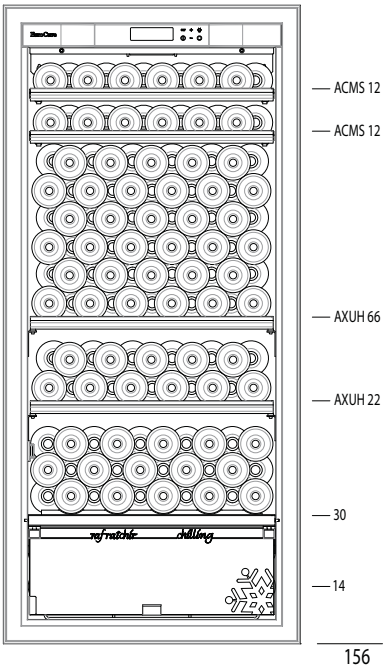
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.

11 - 2 Temp. D183



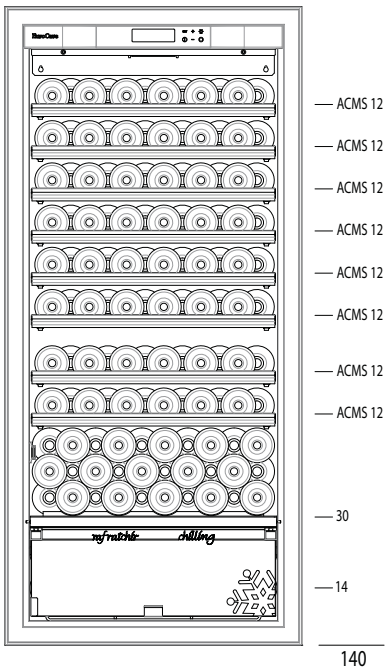
154 bouteilles - 154 bottles - 154 Flaschen
154 botellas - 154 flessen - 154 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



156 bouteilles - 156 bottles - 156 Flaschen
156 botellas - 156 flessen - 156 bottiglie *

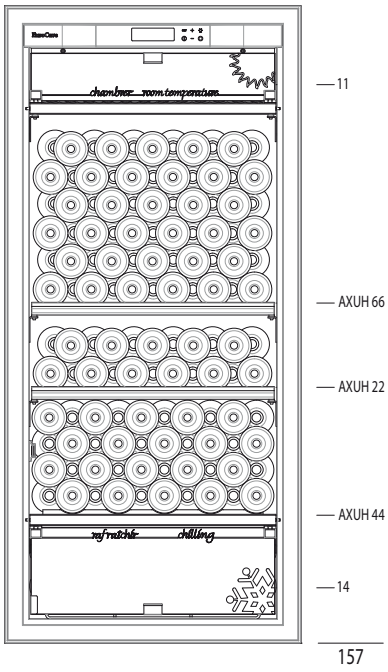
V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto



140 bouteilles - 140 bottles - 140 Flaschen
140 botellas - 140 flessen - 140 bottiglie *

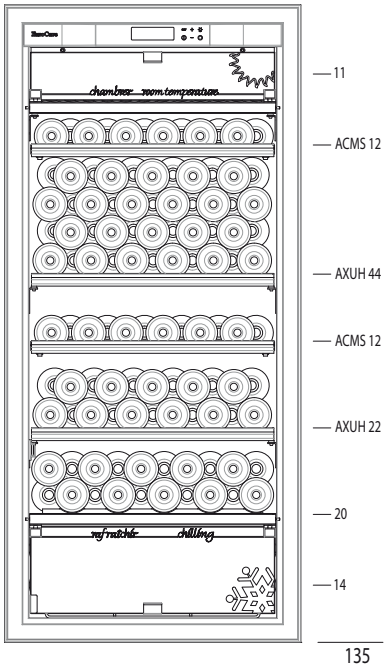
V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



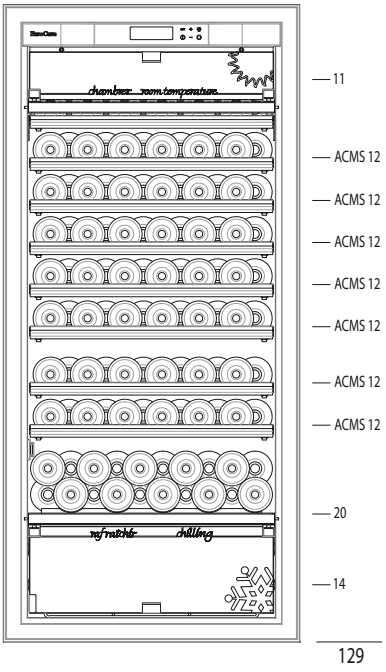
157 bouteilles - 157 bottles - 157 Flaschen
157 botellas - 157 flessen - 157 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



135 bouteilles - 135 bottles - 135 Flaschen
135 botellas - 135 flessen - 135 bottiglie *

V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto

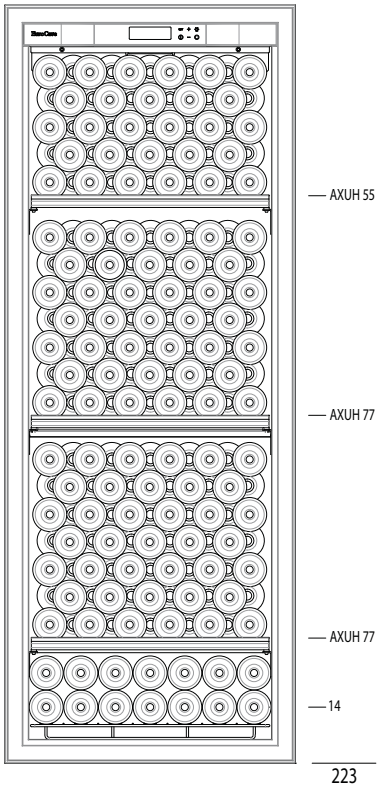


129 bouteilles - 129 bottles - 129 Flaschen
129 botellas - 129 flessen - 129 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

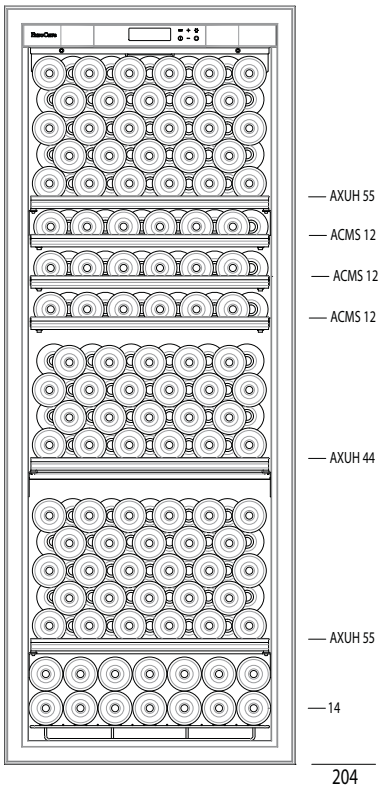
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition".in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.

11 - 1 Temp. V283 / Multi-temp. S283



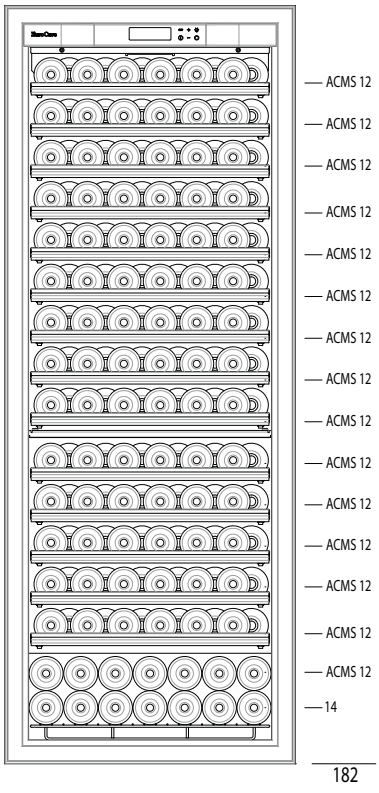
223 bouteilles - 223 bottles - 223 Flaschen
223 botellas - 223 flessen - 223 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



204 bouteilles - 204 bottles - 204 Flaschen
204 botellas - 204 flessen - 204 bottiglie *

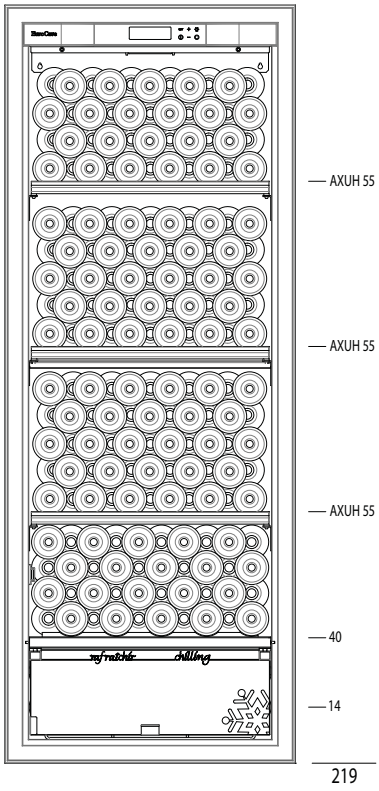
V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto



182 bouteilles - 182 bottles - 182 Flaschen
182 botellas - 182 flessen - 182 bottiglie *

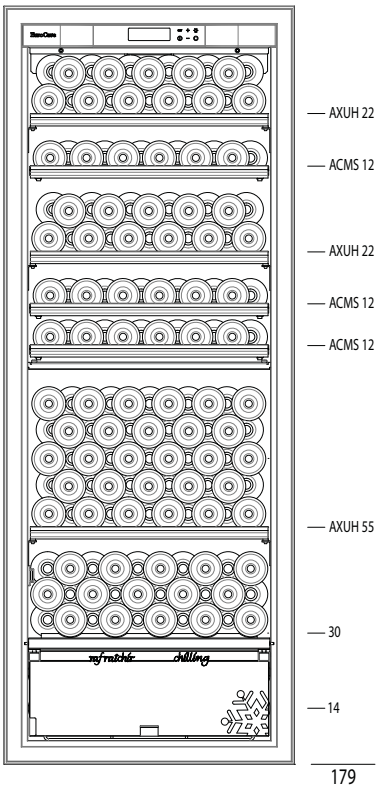
V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



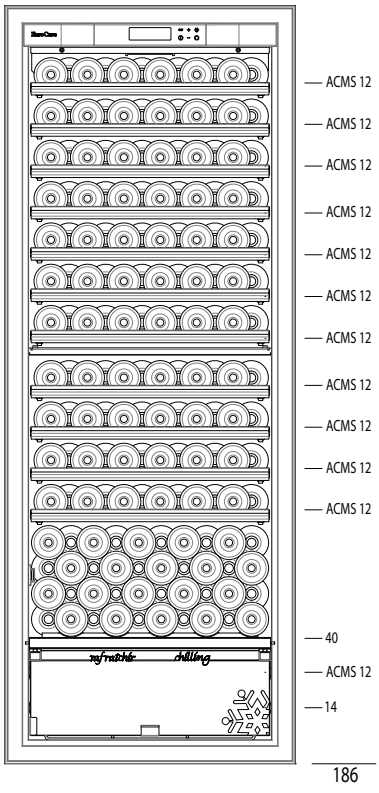
219 bouteilles - 219 bottles - 219 Flaschen
219 botellas - 219 flessen - 219 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



179 bouteilles - 179 bottles - 179 Flaschen
179 botellas - 179 flessen - 179 bottiglie *

V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto

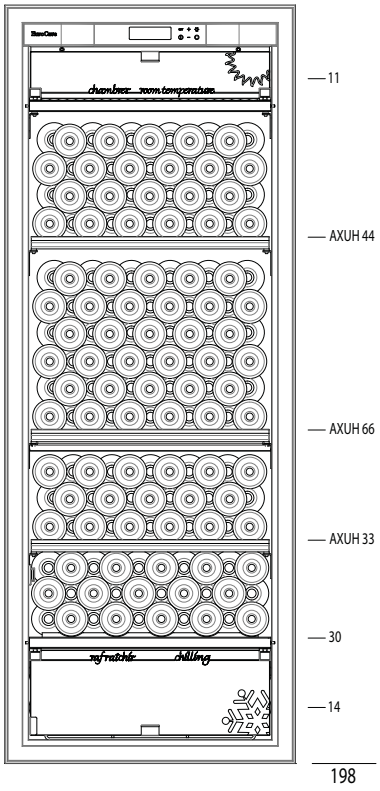


186 bouteilles - 186 bottles - 186 Flaschen
186 botellas - 186 flessen - 186 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

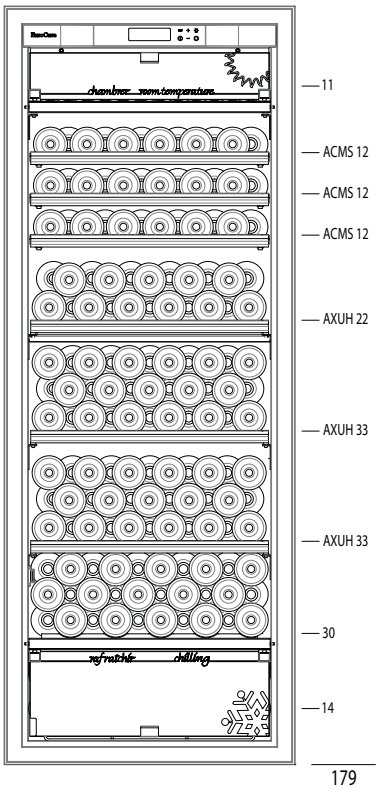
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.

11 - 3 Temp. E283



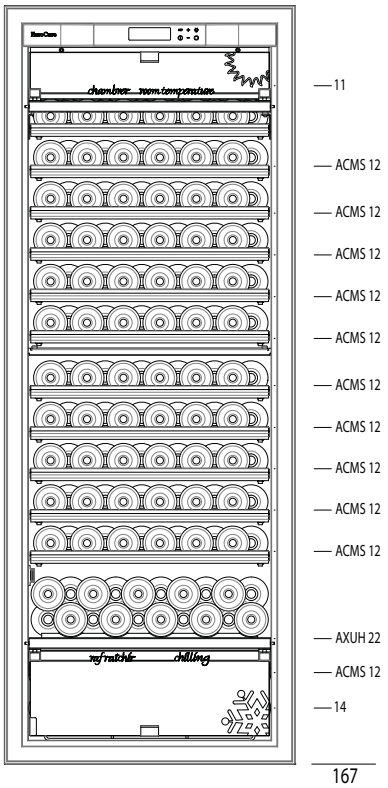
198 bouteilles - 198 bottles - 198 Flaschen
198 botellas - 198 flessen - 198 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



179 bouteilles - 179 bottles - 179 Flaschen
179 botellas - 179 flessen - 179 bottiglie *

V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto



167 bouteilles - 167 bottles - 167 Flaschen
167 botellas - 167 flessen - 167 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.

EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Cave à vin, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre… n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 35 years, Eu roCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system… don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank,Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung,wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 35 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa… ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

EuroCave, al meer dan 35 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergsystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem….neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi di Vino al bicchiere …. non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

www.eurocave.com

01/2014 - 1000 - 100001209 // Groupe Eurocave - 24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - RCS Lyon B320316995